Electrolux

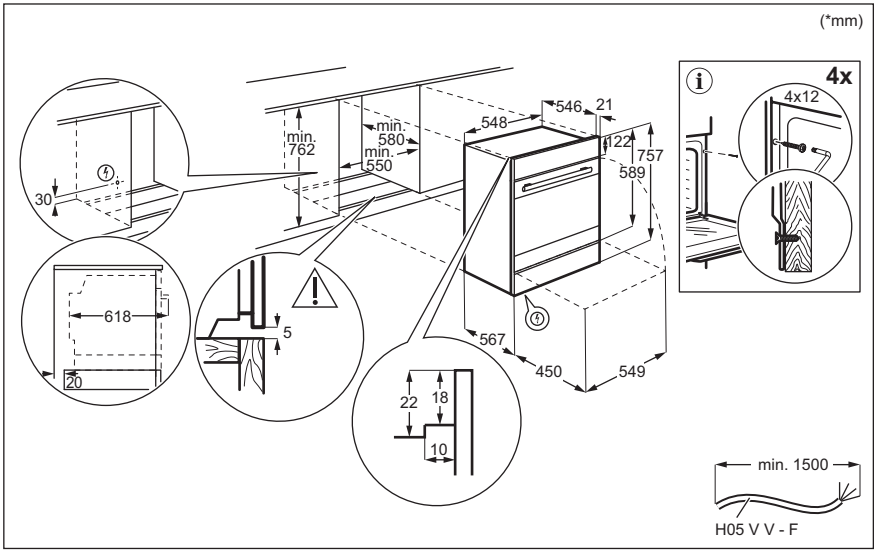
electrolux.com/register

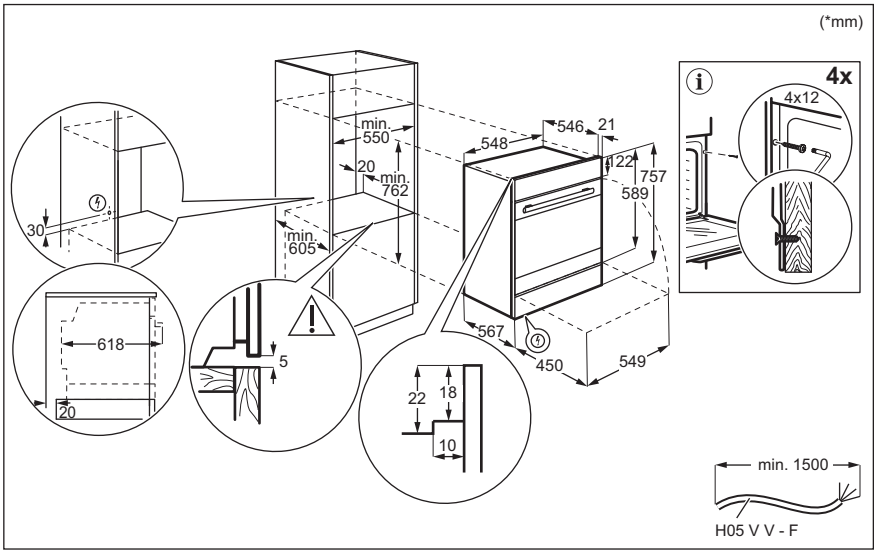


EB7PL7KCN
EB7PL7KSP
EB7SL7KCN
EB7SL7KSP
EBSL7EEVCN

EN User Manual | **Steam oven** 3
DE Benutzerinformation | **Dampfbackofen** 27

INSTALLATION / MONTAGE





Welcome to Electrolux! Thank you for choosing our appliance.

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

Subject to change without notice.

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION....3
2. SAFETY INSTRUCTIONS....5
3. PRODUCT DESCRIPTION....8
4. CONTROL PANEL....8
5. BEFORE FIRST USE....9
6. DAILY USE....10
7. ADDITIONAL FUNCTIONS....14
8. CLOCK FUNCTIONS....15
9. USING THE ACCESSORIES....16
10. HINTS AND TIPS....17
11. CARE AND CLEANING....19
12. TROUBLESHOOTING....22
13. ENERGY EFFICIENCY....24
14. GUARANTEE....26
15. ENVIRONMENTAL CONCERNS....26

1. ⚠ SAFETY INFORMATION

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

1.1 Children and vulnerable people safety

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

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

1.2 General Safety

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

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

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation

⚠ WARNING!

Only a qualified person must install this appliance.

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

2.2 Electrical connection

⚠ WARNING!

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. If the mains cable needs to be replaced, this must be carried out by our Authorised Service Centre.
- Do not let mains cables touch or come near the appliance door or the niche below, especially when it operates or the door is hot.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.

- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not disconnect the appliance by pulling on the mains cable. Always pull on the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- This appliance is supplied without a main plug and a main cable.

2.3 Use

⚠ WARNING!

Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

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

⚠ WARNING!

Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discolouration to the enamel:
  - do not put ovenware or other objects directly on the bottom of the appliance's cavity.
  - do not put aluminium foil directly on the bottom of cavity of the appliance.
  - do not put water directly into the hot appliance.
  - do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
  - be careful when you remove or install the accessories.
- Discolouration of the enamel or stainless steel has no effect on the performance of the appliance.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.
- Use only accessories supplied with this appliance or recommended by the manufacturer.
- Always cook with the appliance door closed.
- If the appliance is installed behind a furniture panel (e.g. a door) make sure the door is never closed when the appliance operates. Heat and moisture can build up behind a closed furniture panel and cause subsequent damage to the appliance, the housing unit or the floor. Do not close the furniture panel until the appliance has cooled down completely after use.

2.4 Care and cleaning

⚠ WARNING!

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

- Before maintenance, deactivate the appliance and unplug it from the mains.
- Ensure the appliance is cold to avoid glass breakage. If the door glass panels are

damaged, contact the authorized service centre for replacement.
- Be careful when you remove the door from the appliance, the door is heavy.
- Clean and dry the appliance, its cavity, and accessories after each use to prevent steam condensation, corrosion, and surface deterioration.
- Check the product regularly for signs of deterioration that may make it unsuitable for food contact, such as cracks, blisters, delamination, shrinkage, stickiness, corrosion, or other visible changes in texture or appearance. Follow cleaning and care instructions to prevent deterioration.
- Use a microfibre cloth, warm water, and neutral detergents for cleaning the appliance and accessories. Do not use abrasive products, pads, solvents, sharp-edged or metal objects.
- Follow safety instructions on packaging when using an oven spray.

2.5 Steam Cooking

⚠ WARNING!

Risk of burns and damage to the appliance.

- Released Steam can cause burns:
  - Be careful when you open the appliance door when the function is activated. Steam can be released.
  - Open the appliance door with care after the steam cooking operation.

2.6 Heated drawer

⚠ WARNING!

Risk of fire and burns.

- The heated drawer becomes hot, when you activate it.
- Do not keep flammable materials in the appliance or in the heated drawer.

2.7 Internal lighting

⚠ WARNING!

Risk of electric shock.

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

2.8 Service

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

2.9 Disposal

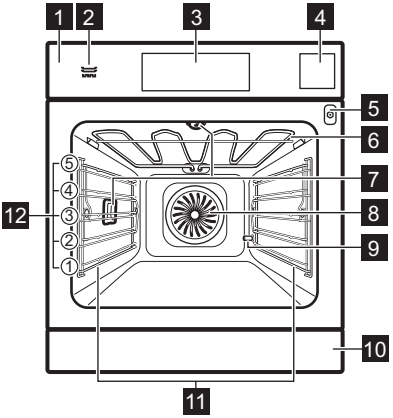
⚠ WARNING!

Risk of injury or suffocation.

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

3. PRODUCT DESCRIPTION

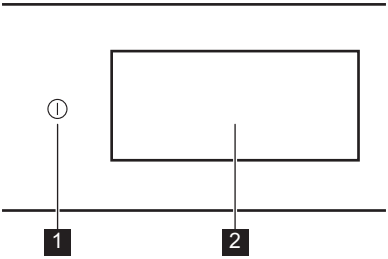
3.1 General overview



1 Control panel
2 Heated drawer indicator (selected models only)
3 Display
4 Water tank
5 Socket for the food sensor
6 Heating element
7 Lamp
8 Fan
9 Descaling pipe outlet
10 Drawer
11 Shelf support, removable
12 Shelf positions

4. CONTROL PANEL

4.1 Control panel overview



1	ON / OFF	Press and hold to turn the appliance on and off.
2	Display	Shows the current settings of the appliance.

The control panel provides access to various cooking functions and dishes. It also displays the information about its current operating status.

4.2 Display

The display is fully interactive, scrollable and divided into defined sections. You can swipe across the screen to navigate left or right.

OK	To confirm the selection / setting.
> <	To navigate to the next or previous level in the menu.
^ v	To access and adjust additional settings.
♥	To save current settings in: Favourites.
♡	To delete current settings in: Favourites.
⚙	To go to menu: Settings.
💡	To turn the lamp on and off.
	To turn the options on and off.
🔒	The appliance is locked.
🔔	Sound Alarm function is activated.
	Sound Alarm and stop cooking function is activated.
	Pop up message only is activated.

	Delayed start function is activated.
×	To close the pop-up message or cancel the setting.
	Wi-Fi connection is turned on.
	Wi-Fi connection is turned off.
	Remote Operation is turned on.
	Function with energy saving mode.

5. BEFORE FIRST USE

⚠ WARNING!

Refer to Safety chapters.

5.1 First connection

The display shows welcome message after the first connection. You can choose between starting or skipping the onboarding process. The settings can be revisited and modified whenever it is necessary.

Adjust the settings: Language, Time of Day, Water Hardness, Wireless connection.

5.2 Wireless connection

The appliance enables Wi-Fi network connection and mobile device linking. You can receive notifications, control and monitor your appliance from your mobile device.

To connect the appliance you need:

- Wireless network with the Internet connection.
- Mobile device connected to the same wireless network.

1. To download the app scan the QR code located on the back cover of user manual. You can also download the app directly from the app store.
2. Follow the app onboarding instructions.
3. Turn on the appliance.
4. Press the display to enter menu and press ⚙ Settings / Connections.
5. Press to turn on or off: Wi-Fi.

The appliance wireless module starts within 90 sec.

Frequency	**2.4 GHz WLAN :** 2400 - 2483.5 MHz
	Bluetooth : 2400 - 2483.5 MHz
Max Power	**2.4 GHz WLAN :** EIRP < 20 dBm (100 mW)
	Bluetooth : EIRP < 20 dBm (100 mW)
Protocol	**2.4 GHz WLAN :** IEEE 802.11bgn

5.3 Software licences

The software in this product contains components that are based on free and open source software. Electrolux acknowledges the contributions of the open software and robotics communities to the development project.

To access the source code of these free and open source software components whose license conditions require publishing, and to see their full copyright information and applicable license terms, visit: http://electrolux.opensoftwarerepository.com (folder NIU6).

5.4 Initial preheating and cleaning

Preheat the empty appliance before the first use and contact with food. The appliance can emit unpleasant smell and smoke. Ventilate the room during preheating.

1. Remove all accessories and removable shelf supports from the appliance.
2. Enter menu and select: Functions.
3. Set the function . Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 1 h.
4. Set the function . Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 15 min.

5. Set the function . Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 15 min.
6. Turn off the appliance and wait until it is cold.
7. Clean the appliance and the accessories only with a microfibre cloth, warm water and a mild detergent.
8. Put the accessories and removable shelf supports back to their initial position.

5.5 Setting: Water Hardness

When you connect the appliance to the mains you have to set the water hardness level.

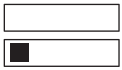
Use the test paper or contact your water supplier to check the water hardness level.

1. Put the test paper into the tap water for about 1 sec. Do not put the test paper under running water.
2. Shake the test paper to remove any remaining water.
3. After 1 min, check water hardness with the table below.
4. Set the water hardness level Settings / Setup / Water Hardness.

The colours of the test paper continue to change. Check the water hardness within 1 min after testing.

The table shows water hardness range with the corresponding level of water classification. Adjust the water hardness level according to the table.

When the tap water hardness level is 4 or above, fill the water drawer with still bottled water. Use bottled water with a maximum calcium deposit Ca^{2+} of 3.9 mmol/l or 151 mg/l (check bottle label). If you use the water softening system make sure that the water hardness level is between level 1 and 3, otherwise use bottled water within this range. For more information about your tap water hardness (dH) contact your local water supplier.

Water hardness		Test paper	Calcium deposit (mmol/l)	Calcium deposit (mg/l)	Water classification
Level	(dH)				
1	0 - 7		0 - 1.3	0 - 50	soft
2	8 - 14		1.4 - 2.5	51 - 100	moderately hard
3	15 - 21		2.6 - 3.8	101 - 150	hard
4	≥ 22		≥ 3.9	≥ 151	very hard

6. DAILY USE

⚠ WARNING!

Refer to Safety chapters.

6.1 Menu

Press the display or the ON / OFF button to enter menu.

- Home
- Functions
- Dishes
- Settings

6.2 Home

Submenu includes programmes, functions, dishes and settings.

6.3 Functions

Submenu includes a list of cooking functions.

The list of functions may vary depending on the software version.

1. Enter menu and select: Functions.
2. Select the heating function.
3. Adjust the settings.
4. Press: START. You can plug the Food Sensor at any time before or during cooking (if available). Refer to "Using the accessories, Food sensor" chapter.
5. ^ - press to adjust the settings during cooking.
6. STOP - press to turn off the heating function.

Fast Preheat is available only for some heating functions. For more information on preheat options refer to "Daily use" chapter, Settings, Submenu: Preferences.

Top
Intense heat for rapid browning on top.

Bottom
Evenly brown bottom of food. Good for pizza or pie, and finishing cakes or quiches. Preheat the oven and use lowest shelf level.

Hot Air
For everyday cooking on multiple levels. Get evenly cooked dishes without mixing flavours. Set a lower temperature than for Top & Bottom.

Top & Bottom
For everyday cooking on a single level. Good for all foods, like casseroles and baked goods.

Hot air & Top
Roast larger meat joints and poultry with bones for tender results and crispy surface.

Hot air & Bottom
Evenly bake dough with a crispy crust. Good for pizza, quiche, tart, or pie.

Hot air, Top & Bottom
This function is ideal for ready meals.

Steamify
Matching the right Steam amount with selected temperature.

ProSteam
Get tender results and crispy surface with combination of steam and heat. Good for vegetables, casseroles, and meat.

Heat Save Fan
Save energy by using residual heat to cook. Best for pastries.

Steam
Continuous steam for healthy and flavourful food.

Reheat
This function gently reheats leftovers with steam.

Grill
Evenly grill or brown vegetables or meat. Also good for toasting bread.

SousVide
Cook vacuum-sealed food at precise temperature for best taste and texture.

Dough Prove
Optimized temperature for fast rising.

Refresh
Bring back a fresh smell and soft inside to day-old bread or baked goods.

Defrost
Gentle defrosting for further preparation.

Stew
Get tender, juicy stews by simmering the ingredients all together.

Roast
Get a crispy outside and tender inside for meat, poultry, or vegetables.

Bread Baking
Use this function to prepare bread and bread rolls with professional-like result in terms of crispiness, colour and crust gloss.

Slow cook
Slow cooking increases the cooking time, but you will get a better cooking result. Before you put the meat in the oven, sear it.

Preserve
Get juicy fruits and vegetables canned at a low temperature. Put the heat resistant canning jars on a baking tray filled with water.

Plate warming
To preheat plates before serving.

Keep Warm
Keep dishes warm to be served. Please note that some dishes may continue to cook and dry out while being kept warm. Cover the dishes if necessary.

Dehydrate
Evenly dry out fruits, herbs, and vegetables at a low temperature. Open the door occasionally during drying to improve the drying result.

The lamp may turn off automatically at a temperature below 80 °C during some heating functions.

6.4 Dishes

Dishes submenu consists of a set of programmes that are designed for dedicated dishes. Each dish in this submenu is provided with a suitable setting. The time and temperature can be adjusted during cooking.

For some of the dishes you can also cook with Food Sensor.

1. Enter menu and select: Dishes.
2. Choose a dish or a food type.
3. Adjust settings according to cooking preferences. Adjust the weight. Option is available for selected dishes. Press: OK.
4. Place the food inside the appliance according to the instructions available on the screen.
5. Press: START.

When the function ends, check if the food is ready. Extend the cooking time, if needed.

6.5 Favourites

This functionality is available for selected models only.

You can save up to 20 of your favourite settings, such as heating function and dish.

To save the setting select the preferred setting and press ♡.

Select: Favourites

1. Enter menu and press: Home section and move the scroll bar to the right.
2. Press: View favourites to check the saved settings.
3. Select one of the saved settings.

Delete: Favourites

1. Enter menu and select: Home section and move the scroll bar to the right.
2. Press: View favourites to check the saved settings.
3. Press: ♥ to delete the saved settings.

6.6 Settings

This submenu includes a list of settings.

Press the display or the ON / OFF button to enter menu and press ⚙ Settings.

Submenu: Maintenance programmes

Steam Cleaning	Light cleaning.
Steam Cleaning Plus	Normal cleaning.
Descaling	Cleaning of the steam generation circuit from residual limestone.
Drying	Process for drying the cavity from the condensation remaining after the use of steam functions.
Rinsing	Process for rinsing and cleaning the steam generation circuit after frequent use of the steam functions.

Submenu: Setup

Language	To set the appliance language.
Time of Day	To set the current time.
Display Brightness	To set the display brightness.
Key Tones	To turn the tone of the touch fields on and off. It is not possible to mute the tones for ⏻.
Buzzer Volume	To set the volume of key tones and signals.
Temperature unit	To show the current temperature unit.
Water Hardness	To set the water hardness.

Submenu: Service

Demo Mode	Activation / deactivation code: 2468
Software Version	Information about software version.
Reset All Settings	Restores factory settings.

Submenu: Preferences

Light	Turns the lamp on and off.
Child Lock	Prevents accidental activation of the appliance.
Preheat/ HeatUp	None - conventional way of preheating the appliance. It is set as default and available for all cooking functions. The preference can be changed to another preheat type.
	Eco - preheating the appliance with less energy consumption. It is available for all cooking functions.
	Fast - shortens the heat up time. It is available for some of the functions only.
Cleaning Reminder	Reminds you when to clean the appliance.
Personalisation	To customize the screen features and shortcuts.

Submenu: Connections

Connect To Wi-Fi	To connect the appliance with the wireless network.
Wi-Fi	To enable and disable: Wi-Fi.
Network	To check network status and the signal power of: Wi-Fi.
Forget Network	To disable current network from auto connection with the appliance.
Remote Operation	To start remote operation automatically after pressing START. Option visible only after you turn on: Wi-Fi.

6.7 Steam heating functions

These functions allow you to use heat and steam to keep meals crispy and juicy. Use them for steaming, stewing, gentle crisping, baking and roasting.

There are two ways to prepare food using the steam functions: by setting the temperature, or by setting the steam level.

Steamify / **Steam** - set the temperature. The steam level will be adjusted automatically.

ProSteam - set the steam level. The suitable temperature will be shown.

1. Enter the menu and select: Functions.
2. Set the steam heating function. The display shows available settings.
3. Set the temperature and the steam level, if available.
4. Press: START and follow the instruction on the display.
5. Press the cover of the water tank to open and remove it.
6. Fill the water tank with cold water to the maximum level (around 950 ml). Use the scale on the water tank.

> **WARNING!**
>
> Use only cold tap water. Do not use demineralised or distilled water. Do not pour flammable or alcoholic liquids into the water tank.

7. Wipe the outside of the water tank with a soft cloth, if needed. Push the water tank to its initial position.

Steam appears after approximately 2 min. When the appliance reaches the set temperature, the signal sounds.

8. When the water tank runs out of water, the signal sounds. Refill the water tank.
9. Turn off the appliance.
10. Empty the water tank.
11. After cooking, carefully open the oven door. Residual water can condensate in the oven interior.
12. When the appliance is cold, dry the oven interior with a soft cloth.

> **WARNING!**
>
> The appliance is hot. There is a risk of burns. Be careful while emptying the water tank.

6.8 SousVide

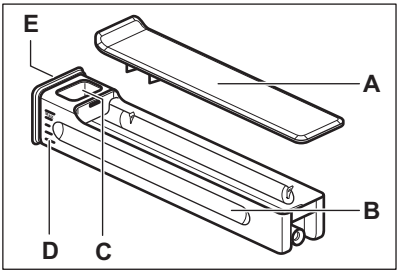
This programme is a cooking technique where food in a vacuum-sealed container is placed in a saturated steam atmosphere, held at a constant temperature. For a more sustainable way of cooking liquid types of food, e.g. desserts and sauces can be cooked in sealed canning jars as well.

1. Prepare ingredients in a vacuum-sealed container and place it on the wire shelf.
2. Enter menu and select: Functions.
3. Press SousVide.
4. Set the temperature and cooking time.
5. Press: START and follow the instruction on the display.
6. After cooking, carefully open the oven door. Residual water can condensate in the oven interior and vacuum-sealed containers.
7. When the appliance is cold, remove the water from the bottom of the oven interior with a sponge. Dry the oven interior with a soft cloth.

⚠ WARNING!

There is a risk of burns. Be careful when you take out the food from the appliance.

6.9 Water tank



A. Lid
B. Tank
C. Water inlet opening
D. Scale
E. Front cover

6.10 Notes on: Heat Save Fan

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

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

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

For the cooking instructions refer to Hints and tips, Heat Save Fan. For general energy saving recommendations refer to Energy efficiency, Energy saving tips.

7. ADDITIONAL FUNCTIONS

7.1 Child Lock

This function prevents accidental operation of the appliance. It can be activated at any time.

1. Enter menu.
2. Select / Preferences / Child Lock.

Child Lock is activated. To enable the use of the appliance, press the code letters in an alphabetical order.

7.2 Automatic switch-off

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

(°C)	(h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

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

7.3 Cooling fan

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

8. CLOCK FUNCTIONS

8.1 Clock functions description

Function	Description
Timer	To set the cooking duration. Maximum is 23 h 59 min. To set what happens when the time is up select preferred: End Action. Timer can be used independently, even when the oven is not running.
End Action	**Sound Alarm** When the time is up the signal sounds. This function can be set at any time, even when the appliance is turned off.
	Sound Alarm and stop cooking When the time is up the signal sounds and the heating function turns off.
	Pop up message only When the time is up the message appears on the display. This function has no effect on the operation of the appliance.
Delayed start	To postpone the start and / or end of cooking.
Time Extension	To extend the cooking time.
Uptimer	To show how long the appliance operates. Maximum is 23 h 59 min. It starts automatically when an oven process is started and stops when the process is finished. It is visible on the main screen in case where no other timer is set. This function has no effect on the operation of the appliance.

8.2 Timer

1. Choose the heating function and set the temperature.
2. Press: Timer.
3. Set the duration. You can select the preferred end action by pressing one of the symbols.
4. Press: OK to confirm and return to the main screen.

8.3 Delayed start

1. Choose the heating function and adjust the settings.
2. Press •••.
3. Press: Delayed start.
4. Scroll to set desired start time and press: OK .
5. You can now set desired End time or press OK to skip this step.
6. Press: OK to return to the main screen.

8.4 Time of Day

1. Turn on the appliance.
2. Press ⚙ / Setup / Time of Day.
3. Set the time.
4. Press: OK.

8.5 Changing timer settings

You can change the set time during cooking at any time.

1. Press ^ / Timer.
2. Set new timer value. Press: OK.

9. USING THE ACCESSORIES

⚠ WARNING!

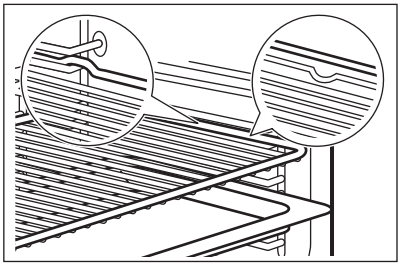
Refer to Safety chapters.

9.1 Inserting accessories

Accessories available depending on model. Scan the QR code to check how to use accessories supplied with your appliance. You can order optional accessories separately. For more information, please contact your local supplier.

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

Insert the accessory (wire shelf / tray) between the guide bars of the shelf support. Make sure that the shelf touches the back of the oven interior.



If your tray has a slope, position it towards the back of the oven interior.

If your wire shelf has a step, position it towards the front of the oven interior.

If there is an inscription on the accessory, make sure it is facing you.

If you are using a tray with holes place the tray / pan underneath, to collect dripping liquids.

9.2 Food Sensor

It measures the temperature inside the food.

There are two temperatures to be set:

- °C - the temperature inside the appliance. It should be at least 25°C higher than the food core temperature.
- - the food core temperature.

Recommendations:

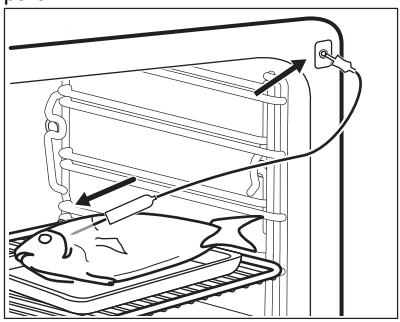
- Ingredients should be at room temperature.
- Do not use it for liquid dishes.
- During cooking the needle of the food sensor must be fully inserted in the dish.

Cooking with: Food Sensor

⚠ WARNING!

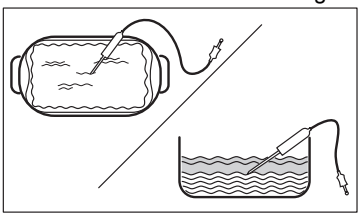
There is a risk of burns as Food Sensor and shelf supports become hot. Do not touch Food Sensor handle with bare hands. Always use oven gloves.

1. Select a heating function from the menu: Functions or a dish from the menu: Dishes.
2. Set the oven temperature and cooking time, if needed.
3. Press: OK.
4. Press: START.
5. Insert Food Sensor inside the dish:
   Meat, poultry and fish
   Insert the entire needle of the Food Sensor into the meat or fish at its thickest part.



Casserole
Insert the tip of Food Sensor exactly in the centre of the casserole. Food Sensor should be stabilized in one place during

cooking. Use a solid ingredient to achieve that. Use the rim of the baking dish to support the silicone handle of Food Sensor. The tip of Food Sensor should not touch the bottom of a baking dish.



6. Plug Food Sensor into the socket located inside the appliance. Refer to Product description.

The display shows the symbol and the current temperature of Food Sensor.

7. ^ - press to adjust the settings.
8. Select Food Sensor card to set the core temperature of the sensor or set up the preferred option:
   - Sound Alarm - when food reaches the core temperature, the signal sounds.
   - Sound Alarm and stop cooking - when food reaches the core temperature, the signal sounds and the cooking stops.
9. Press: OK.
10. When the food reaches the set temperature, the signal sounds. Check if the food is ready. Extend the cooking time, if needed.
11. STOP - press to turn off the heating function.
12. Remove Food Sensor plug from the socket and remove the dish from the appliance.

9.3 Using: Heated drawer

You can preheat a dinnerware in the drawer.

The temperature is set automatically.

1. Use the switch on the left side of the drawer housing to turn the heated drawer on and off.
   The indicator on the control panel lights up when the drawer is on.
2. Place the dinnerware evenly in the drawer.
3. Rearrange dinnerware halfway through the warming time.

10. HINTS AND TIPS

10.1 Cooking recommendations

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

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

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

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

For energy saving tips refer to Energy efficiency.

Symbols used in the tables:

	Food type
	Heating function
°C	Temperature
	Accessory
	Container (Gastronorm)
	Weight (kg)
	Shelf position
	Cooking time (min)

10.2 Heat Save Fan - recommended accessories

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

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

10.3 Heat Save Fan

For the best results follow suggestions listed in the table below.
Use baking tray or dripping pan.

	°C		
Sweet rolls, 16 pcs	180	2	25 - 35
Swiss Roll	180	2	15 - 25
Whole fish, 0.2 kg	180	3	15 - 25
Cookies, 16 pcs	180	2	20 - 30
Macaroons, 24 pcs	160	2	25 - 35
Muffins, 12 pcs	180	2	20 - 30
Savory pastry, 20 pcs	180	2	20 - 30
Short crust biscuits, 20 pcs	140	2	15 - 25
Tartlets, 8 pcs	180	2	15 - 25

10.4 Information for test institutes

Tests according to EN 60350-1, IEC 60350-1.

	°C			
Small cakes, 20 per tray				
	150	20 - 30	3	**1) 2)**
	170	20 - 30	3	**1) 2)**
	150	25 - 35	2 and 4	**1)2)**
Fatless sponge cake				
	160	45 - 60	2	**3)2)**
	160	45 - 60	2	**3)2)**
	160	45 - 55	2 and 4	**4)**
Apple pie				
	160	55 - 65	2	**3)5)**
	180	55 - 65	1	**3)5)**
	160	55 - 65	2 and 4	**3)**
Short bread				
	140	25 - 35	2	**1)**
	140	25 - 35	2	**1)**
	140	25 - 45	2 and 4	**1)**
Toast				
	max.	1 - 2	5	**3)6)7)**

1) Use baking tray with the slope towards the door.
2) Preheat the appliance until set temperature is reached using the setting: Preheat / None. Do not use: Preheat / Fast and Eco. Refer to Daily use, Settings, Submenu: Preferences.
3) Use Wire shelf.
4) Use wire shelf and baking tray below. Place baking tray with the slope towards the door.
5) 2 tins placed diagonally (Ø 20 cm). The right one to be positioned more in the front than the left one.
6) Preheat the appliance for 5 min using the setting: Preheat / None. Do not use: Preheat / Fast and Eco. Refer to Daily use, Settings, Submenu: Preferences.
7) According to: IEC 60350-1:2016 and IEC 60350-1:2023.

10.5 Information for test institutes

Tests according to EN 60350-1, IEC 60350-1.

Use the function: ProSteam, level: Full Steam.

		°C		
Broccoli				
0.3	3	100	8 - 9	**1) 2) 3)**
max.	3	100	10 - 11	**1) 2) 3)**
Peas, frozen				

2 x 1.5	2 and 4	100	-	**4) 3) 5)**

1) Use 2/3 Gastronorm steam set, perforated.

2) Preheat the appliance until set temperature is reached using the setting: Preheat / None. Do not use: Preheat / Fast and Eco. Refer to Daily use, Settings, Submenu: Preferences.

3) Put the baking tray on the first shelf position, with the slope towards the back of the oven interior.

4) Use 2 x 2/3 Gastronorm steam set, perforated.

5) Cook until the temperature in the coldest spot reaches 85°C.

Additional steam recipes

Steaming combined dish (2 portions)				
1)	2 and 4	100	40 **2)**	**3) 4) 5)**
Caramel pudding (6 portions)				
6)	2	90	35 - 45	**7)**
Egg custard				
1)	2	85	35 - 45	**8)**
White Bread				
10)	2	180	40 - 45	**9)**
Chicken				
11)	2	200	60 - 70	**12) 13)**

1) Set level: Full Steam.

2) 40 min for potatoes; 18 - 20 min for salmon; 10 - 12 min for broccoli

3) Use a 1/2 Gastronorm steam pan (perforated) for potatoes and broccoli, and a 1/2 Gastronorm steam pan (non-perforated) for salmon.

4) Place salmon on Level 2, potatoes and broccoli on level 4.

5) Place the ingredients in the oven one after the other at the appropriate point in time, so that all components are cooked at the same time. You can prepare two portions at the same time.

6) Set level: Humidity High.

7) Round porcelain dishes on wire shelf.

8) Use 1/2 Gastronorm steam set, non-perforated.

9) Use baking tray with the slope towards the back of the oven interior.

10) Set level: Humidity Low. Use ProSteam function only if Bread Baking function is not available.

11) Set level: Humidity Low.

12) Use Wire shelf.

13) Put the baking tray on the first shelf position to collect dripping fat.

11. CARE AND CLEANING

⚠ WARNING!

Refer to Safety chapters.

11.1 Notes on cleaning

Cleaning agents

- Clean the front of the appliance only with a microfibre cloth with warm water and a mild detergent.
- Clean the bottom of the cavity with a few drops of vinegar or citric acid to remove limestone residue.
- Use a cleaning solution to clean metal surfaces.
- Clean stains with a mild detergent.

Everyday use

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

the appliance only with a microfibre cloth after each use.

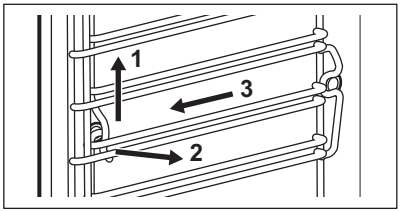
Accessories

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

11.2 Removing the shelf supports

Remove the shelf supports to clean the appliance.

1. Turn off the appliance and wait until it is cold.
2. Carefully pull the shelf supports up and out of the front catch.
3. Pull the front end of the shelf support away from the side wall.
4. Pull the supports out of the rear catch.



Install the shelf supports in the opposite sequence.

If the telescopic runners are supplied, its retaining pins must point to the front.

11.3 Steam Cleaning

This programme cleans the appliance when it is slightly soiled. The steam softens grease or residue, making it easier to clean. This programme uses less energy.

1. Press ⚙ Settings / Maintenance Programmes / Steam Cleaning or Steam Cleaning Plus.

Mode	Description
Steam Cleaning	Light cleaning Spray the cavity with a detergent. **Duration:** 30 min
Steam Cleaning Plus	Normal cleaning Spray the cavity with a detergent. **Duration:** 75 min

2. Press: START. Follow the instruction on the display.
   Before you remove the accessories, make sure the appliance is cold.
3. The signal sounds when the cleaning ends.
4. Remove the remaining water from the water tank.
5. Leave the appliance door open and wait until the interior is dry.

ⓘ
When this function works, the lamp is off.

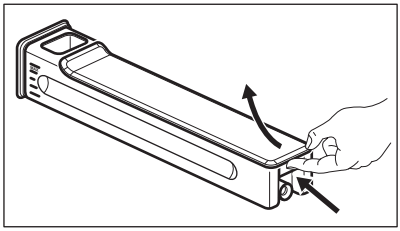
11.4 Cleaning Reminder

When the reminder appears, cleaning is recommended.

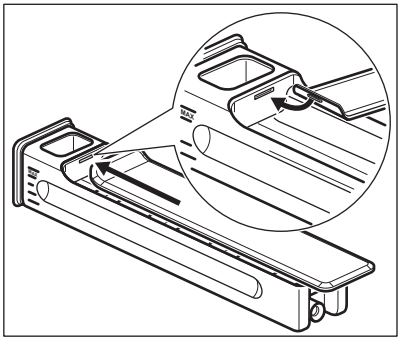
Use the function: Steam Cleaning Plus.

11.5 Cleaning the water tank

1. Remove the water tank from the appliance.
2. Remove the lid of the water tank. Lift the cover in correspondence with the protrusion in the rear.



3. Wash the water tank parts with water and soap. Do not use abrasive sponges and do not clean the water tank in a dishwasher.
4. Reassemble the water tank.
5. Assemble the lid. First insert the front snap and then push it against the tank body.



6. Insert the water tank.
7. Push the water tank towards the appliance until it latches.

11.6 Descaling

This programme removes and prevents limescale buildup in the steam system. It ensures the proper functioning of the steam functions and enhances the water quality in your appliance.

1. Press ⚙ Settings / Maintenance Programmes / Descaling.
2. Press: START and follow the instruction on the display.
   Before you remove the accessories, make sure the appliance is cold.
3. When the function ends, turn off the appliance and wait until it is cold.
4. Remove the remaining water from the water tank.
5. Leave the appliance door open and wait until the interior is dry.

ⓘ

When this function works, the lamp is off.

11.7 Descaling reminder

The appliance provides two reminders for descaling. The descaling reminder cannot be deactivated.

- Soft reminder - recommends you to descale the appliance.
- Hard reminder - obligates you to descale the appliance. If you do not descale the appliance when the hard reminder is on, the steam functions are disabled.

11.8 Rinsing

Use it to clean the steam system after frequent use of the steam functions.

1. Press ⚙ Settings / Maintenance Programmes / Rinsing.
2. Press: START and follow the instruction on the display.
   Before you remove the accessories, make sure the appliance is cold.
3. The signal sounds when the procedure ends.
4. Leave the appliance door open and wait until the interior is dry.

ⓘ

When this function works, the lamp is off.

11.9 Drying

Use it after cooking with a steam heating function or steam cleaning to dry the cavity.

The excess of water on the cavity bottom needs to be removed before starting the drying process.

1. Press ⚙ Settings / Maintenance Programmes / Drying.
2. Press: START and follow the instruction on the display.
   Before you remove the accessories, make sure the appliance is cold.
3. The signal sounds when the drying ends.

ⓘ

When this function works, the lamp is off.

11.10 Drying reminder

After cooking with a steam heating function the display prompts to dry the appliance.

Press YES to dry the appliance.

11.11 Removing and installing door

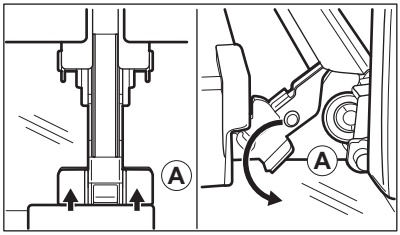
You can remove the door to clean it.

⚠ **WARNING!**

The door is heavy.

1. Make sure the appliance is cold.
2. Fully open the door.

3. Press the clamping levers **A** on the two door hinges.



4. Close the oven door to the first opening position (at approximate angle: 45°).
5. Hold the door with one hand on each side and pull it away from the oven at an upwards angle.
6. Put the door with the outer side down on a soft cloth on a stable surface.
7. Clean the glass panel with water and soap. Dry the glass panel carefully.

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

11.12 Replacing the lamp

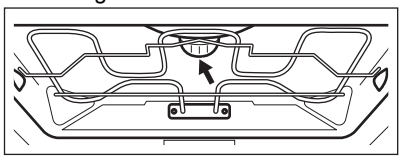
⚠ WARNING!

Risk of electric shock.
The lamp can be hot.

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

Top lamp

1. Turn the glass cover to remove it.



2. Remove the metal ring and clean the glass cover.
3. Replace the lamp with a halogen, 230 V, 40 W, 300°C heat-resistant lamp
4. Attach the metal ring to the glass cover and install it.

Side lamp

1. Remove the left shelf support to get access to the lamp.
2. Use a Torx 20 screwdriver to remove the cover.
3. Clean the glass cover.
4. Replace the lamp with a halogen, 230 V, 25 W, 300°C heat resistant lamp.
5. Install the metal frame and the seal. Tighten the screws.
6. Install the left shelf support.

12. TROUBLESHOOTING

⚠ WARNING!

Refer to Safety chapters.

12.1 What to do if...

Problem description	Cause and remedy
You cannot activate or operate the appliance.	The appliance is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.

Problem description	Cause and remedy
The appliance does not heat up.	The clock is not set. To set the clock refer to Clock functions.
	The door is not closed correctly.
	The fuse is blown. Make sure the fuse is the cause of the problem. If the problem recurs, contact a qualified electrician.
	Child Lock is activated.
The lamp is turned off.	The lamp is burnt out. Replace the lamp. For details refer to Care and cleaning.
The appliance does not retain the water tank after you insert it.	You did not fully press the water tank body. Fully insert the water tank into the appliance.
Water comes out of the water tank.	You did not assemble the lid of the water tank correctly.
The water tank is difficult to clean.	Mare sure that the lid is removed before you start cleaning.
There is no water inside the tray after descaling.	The water tank was not filled in to the maximum level. Check if a descaling agent / water is present in the water tank body.
There is dirty water on the bottom of the cavity after descaling.	The tray is on a wrong shelf position. Remove the remaining water and the descaling agent from the bottom of the appliance. Next time put the tray on the first shelf position.
There is too much water on the bottom of the cavity after cleaning.	You put too much detergent in the appliance before you started cleaning. Next time evenly spread the thin layer of a detergent on the cavity walls.
Cleaning performance is not satisfactory.	You started cleaning when the appliance was too hot. Wait for the appliance to cool down. Repeat cleaning.
	You did not remove all the accessories from the appliance before cleaning. Remove all the accessories and repeat cleaning.
ⓘ Power cut always stops cleaning. Repeat cleaning if it's interrupted by power failure.	
Trouble with wireless network signal.	Check if your mobile device is connected to the wireless network. Check your wireless network and router. Restart the router.
New router installed or router configuration changed.	To configure appliance and mobile device again, refer to Before first use, Wireless connection.
The wireless network signal is weak.	Move router as close to the appliance as possible.
The wireless signal is disrupted by microwave oven placed near the appliance.	Turn off the microwave oven. Avoid using microwave oven and the Remote operation of the appliance at the same time. Microwaves disrupt WiFi signal.

12.2 Error codes

When the software error occurs, the display shows error message. You will find the list of problems in the table below.

Code and description	Remedy
F102 - the door is not fully closed or the door lock is broken. **1)**	Close the door. Turn the appliance off and on.
F111 - Food Sensor is not correctly inserted into the socket.	Fully plug Food Sensor into the socket.
F240, F239 - the touch fields on the display do not work properly.	Clean the surface of the display. Make sure there is no dirt on the touch fields.
F908 - the appliance system cannot connect with the control panel.	Turn the appliance off and on.
F131 - the temperature of the steamer sensor is too high. **1) 2)**	Turn the appliance off and wait until it cools down. Turn the appliance on again.
F144 - the sensor in the Water tank cannot measure the water level. **1) 2)**	Empty the Water tank and refill it.
F508 - the Water tank does not work properly. **1) 2)**	Turn the appliance off and on.
F602, F603 - Wi-Fi is not available. **1) 2)**	Turn the appliance off and on.

1) When the following error message continues to appear on the display, it means a faulty subsystem may have been disabled. In such a case contact your dealer or an Authorized Service Centre.

2) If one of these errors occurs, the rest of the appliance functions will continue to work as usual.

12.3 Service data

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

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is located on the front frame of the appliance. It is visible when you open the door. Do not remove the rating plate from the appliance.

We recommend that you write the data here:

Model (MOD.) :
Product number (PNC):
Serial number (S.N.):

13. ENERGY EFFICIENCY

13.1 Product Information Sheet and Product Information according to (EU) No 65/2014 and (EU) No 66/2014

Supplier's name	Electrolux
Model identification	EB7PL7KCN 944271587 EB7PL7KSP 944271583 EB7SL7KCN 944271632 EB7SL7KSP 944271631 EBSL7EEVCN 944271638
Energy Efficiency Index	61.9
Energy efficiency class	A++
Energy consumption with a standard load, conventional mode	0.99 kWh/cycle

Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.52 kWh/cycle	
Number of cavities	1	
Heat source	Electricity	
Volume	70 l	
Type of oven	Built-In Oven	
Mass	EB7PL7KCN	48.0 kg
	EB7PL7KSP	48.0 kg
	EB7SL7KCN	46.5 kg
	EB7SL7KSP	46.5 kg
	EBSL7EEVCN	48.0 kg

Appliance tested according to: EN IEC 60350-1.

13.2 Information requirements according to (EU) No 2023/826

Power consumption in standby	0.8 W
Power consumption in network standby	2.0 W
Maximum time needed for the equipment to automatically reach the applicable low power mode	20 min

Appliance tested according to: EN 50564, EN 63474.

For guidance on how to activate and deactivate the wireless network connection, refer to Before first use.

13.3 Energy saving tips

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

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

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

Do not preheat the appliance before cooking unless specifically recommended.

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

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

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

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

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

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

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

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

Heat Save Fan
Function designed to save energy during cooking.

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

Wi-Fi
When possible, turn off the Wi-Fi to save energy.

14. CH GUARANTEE

Customer Service Centres

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



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

Specialist advice/Sale Buckhauserstrasse 40, 8048 Zürich, Tel. 044 405 82 44

Warranty For each product we provide a two-year guarantee from the date of purchase or delivery to the consumer (with a guarantee certificate, invoice or sales receipt serving as proof). The guarantee covers the costs of materials, labour and travel. The guarantee will lapse if the operating instructions and conditions of use are not adhered to, if the product is incorrectly installed, or in the event of damage caused by external influences, force majeure, intervention by third parties or the use of non-genuine components.

15. ENVIRONMENTAL CONCERNS

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

ⓘ

For Switzerland:
Where should you take your old equipment?
Anywhere that sells new equipment or hand it in to official SENS collection points or official SENS recycling firms. The list of official SENS collection points can be found at www.erecycling.ch

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



Hier finden Sie Anwendungshinweise, Prospekte sowie Informationen zu Fehlerbehebung, Service und Reparatur:
www.electrolux.com/support

Änderungen vorbehalten.

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN..... 27
2. SICHERHEITSHINWEISE..... 29
3. PRODUKTBESCHREIBUNG..... 32
4. BEDIENFELD..... 33
5. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH..... 33
6. TÄGLICHER GEBRAUCH..... 35
7. ZUSÄTZLICHE FUNKTIONEN..... 40
8. UHRFUNKTIONEN..... 40
9. VERWENDEN DER ZUBEHÖRTEILE..... 41
10. TIPPS UND HINWEISE..... 43
11. REINIGUNG UND PFLEGE..... 45
12. FEHLERDIAGNOSE..... 49
13. ENERGIEEFFIZIENZ..... 51
14. GARANTIE..... 52
15. UMWELTTIPPS..... 53

1. ⚠ SICHERHEITSINFORMATIONEN

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

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen nur dann verwendet werden, wenn sie

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

- Kinder müssen beaufsichtigt werden und dürfen nicht mit dem Gerät und Mobilgeräten mit der zugehörigen App 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, Gästezimmern in Pensionen, 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 ersetzten, 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 (Speisenthermometer).
- 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 Einhängegitter die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge aus.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfreiniger.
- Benutzen Sie zum Reinigen der Glasabdeckung des Herdes keine scharfen Scheuermittel oder Metallschwämmchen – sie könnten die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.

2. SICHERHEITSHINWEISE

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.
- Folgen Sie den Installationsanweisungen auf unserer Website.
- 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.
- Bevor Sie das Gerät montieren, stellen Sie sicher, dass es eben steht und die Tür sich ohne Einschränkung öffnet.
- Das Gerät ist mit einem elektrischen Kühlsystem ausgestattet. Es muss mit der Stromversorgung betrieben werden.

2.2 Elektroanschluss

⚠ WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sollten von einem qualifizierten Elektriker ausgeführt werden.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Achten Sie darauf, dass die Parameter auf dem Typenschild mit den elektrischen Werten der Netzstromversorgung übereinstimmen.
- Verwenden Sie immer eine korrekt installierte Schutzkontaktsteckdose.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckeradapter und Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, den Netzstecker und das Netzkabel nicht zu beschädigen. Falls das Netzkabel ausgetauscht werden muss, muss dies durch unser autorisiertes Servicezentrum ausgeführt werden.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür nicht berührt oder in ihre Nähe gelangt, insbesondere wenn die Tür heiss ist.
- Der Schutz vor Thermoschocks von stromführenden und isolierten Teilen muss so befestigt werden, dass er ohne Werkzeug nicht entfernt werden kann.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Wenn die Netzsteckdose locker ist, darf der Netzstecker nicht eingesteckt werden.
- Bitte trennen Sie das Gerät nicht vom Stromnetz, indem Sie am Netzkabel ziehen. Ziehen Sie immer direkt 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 Netzstromversorgung trennen können. Die Kontaktöffnungsweite der Trenneinrichtung muss mindestens 3 mm betragen.
- 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. Heissluft kann entweichen.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt kommt.
- Üben sie keinen Druck auf die offene Tür aus.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Die Verwendung von Zutaten, die Alkohol enthalten, kann eine Mischung aus Alkohol und Luft zur Folge haben.
- Achten Sie beim Öffnen der Tür darauf, dass keine Funken oder offene Flammen in das Gerät gelangen.
- Immer zum Einkochen geeignete Gläser und Glasbehälter verwenden.

- Legen Sie keine brennbaren Gegenstände oder mit brennbaren Stoffen befeuchtete Gegenstände in das Gerät, in die Nähe des Geräts oder auf das Gerät.
- Geben Sie Ihr Wi-Fi-Passwort nicht preis.

⚠ WARNUNG!

Das Gerät könnte beschädigt werden.

- Um Beschädigungen oder Verfärbungen der Emaillebeschichtung zu vermeiden:
  - stellen Sie feuerfestes Geschirr oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Garraums.
  - 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 von Emaille- oder Edelstahloberflächen haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.
- Verwenden Sie für nasse Kuchen eine tiefes Blech. Fruchtsäfte verursachen Flecken, die möglicherweise permanent sind.
- Nur mit dem Ofen geliefertes oder vom Hersteller empfohlenes Zubehör verwenden.
- Garen Sie immer bei geschlossener Backofentür.
- Ist das Gerät hinter einer Möbelfront (z. B. einer Tür) installiert, achten Sie darauf, dass die Tür während des Gerätebetriebs nicht geschlossen wird. Hitze und Feuchtigkeit können sich hinter der geschlossenen Möbelplatte bilden und dazu führen, dass ein Schaden am Gerät, dem Gehäuse oder Boden entsteht. Schliessen Sie die Möbelplatten nicht bevor das Gerät nach dem Gebrauch komplett abgekühlt ist.

2.4 Reinigung und Pflege

⚠ WARNUNG!

Verletzungs- und Brandgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Schalten Sie vor der Wartung das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät kalt ist, um einen Glasbruch zu vermeiden. Wenn die Türglasscheiben beschädigt sind, wenden Sie sich für einen Austausch an das autorisierte Servicezentrum.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Tür vom Gerät abnehmen, da sie schwer ist.
- Reinigen und trocknen Sie das Gerät, dessen Innenraum und die Zubehörteile nach jedem Gebrauch, um Dampfkondensation, Korrosion und Oberflächenverschlechterung zu verhindern.
- Überprüfen Sie das Produkt regelmäßig auf Anzeichen von Verschlechterung, die es für den Kontakt mit Lebensmitteln ungeeignet machen könnten, wie z. B. Risse, Blasenbildung, Ablösung, Schrumpfung, Klebrigkeit, Korrosion oder andere sichtbare Veränderungen der Textur oder des Aussehens. Um Abnützungen vorzubeugen, befolgen Sie bitte die Reinigungs- und Pflegehinweise.
- Verwenden Sie ein Mikrofasertuch, warmes Wasser und neutrale Reinigungsmittel zum Reinigen des Geräts und der Zubehörteile. Verwenden Sie keine scheuernden Produkte, Pads, Lösungsmittel, scharfkantigen oder metallische Gegenstände.
- Befolgen Sie die Sicherheitsanweisungen auf der Verpackung, wenn Sie einen Backofenspray verwenden.

2.5 Dampfgaren

⚠ WARNUNG!

Verbrennungsgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Heisser Dampf kann Verbrennungen verursachen:
  - Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig, wenn die Funktion eingeschaltet ist. Dampf kann entweichen.
  - Gehen Sie beim Öffnen der Tür nach dem Dampfgaren vorsichtig vor.

2.6 Beheizbare Schublade

⚠ WARNUNG!

Brand-, Explosions- und Verbrennungsgefahr.

- Die beheizbare Schublade wird heiss, wenn Sie sie einschalten.
- Bewahren Sie keine entflammbaren Gegenstände in dem Gerät oder in der beheizbaren Schublade auf.

2.7 Innenbeleuchtung

⚠ WARNUNG!

Stromschlaggefahr.

- Bezüglich der Lampe(n) in diesem Gerät 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 nur Lampen mit den gleichen Spezifikationen.

2.8 Wartung

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

2.9 Entsorgung

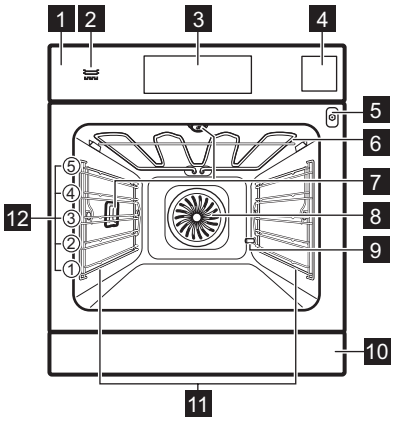
⚠ WARNUNG!

Verletzungs- oder Erstickungsgefahr.

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

3. PRODUKTBESCHREIBUNG

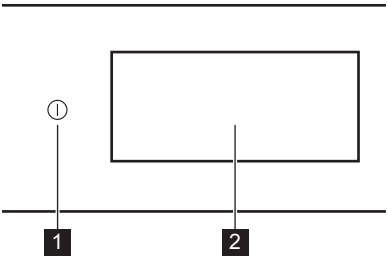
3.1 Gesamtansicht



1. Bedienfeld
2. Füllanzeige für die Wärmeschublade (nur ausgewählte Modelle)
3. Display
4. Wassertank
5. Buchse für KT-Sensor
6. Heizelement
7. Lampe
8. Umluft
9. Entkalkung des Auslaufschlauchs
10. Schublade
11. Einhängegitter, herausnehmbar
12. Einschubebenen

4. BEDIENFELD

4.1 Ausstattung Bedienfeld



1	EIN / AUS	Drücken und halten Sie die Taste, um das Gerät ein- und auszuschalten.
2	Display	Anzeige der aktuellen Geräteeinstellungen.

Das Bedienfeld bietet Zugang zu verschiedenen Kochfunktionen und Gerichten. Ausserdem werden die Informationen über den aktuellen Betriebsstatus angezeigt.

4.2 Display

Das Display ist vollständig interaktiv, scrollbar und in definierte Abschnitte unterteilt. Sie können über den Bildschirm wischen, um nach links oder rechts zu navigieren.

OK	Zum Bestätigen der Auswahl/Einstellung.
> <	Zur nächsten oder vorherigen Ebene im Menü navigieren.
^ v	Auf zusätzliche Einstellungen zugreifen und diese anpassen.
♥	Zum Speichern der aktuellen Einstellungen in: Favoriten.
♡	Zum Löschen der aktuellen Einstellungen in: Favoriten.
⚙	Zum Menü gehen: Einstellungen.
	Zum Ein- und Ausschalten der Lampe.
	Zum Ein- und Ausschalten der Optionen.
	Das Gerät ist verriegelt.
	Alarmton-Funktion ist aktiviert.
	Alarmton und Garvorgang stoppen-Funktion ist aktiviert.
	Benachrichtigungstext ohne Signal ist eingeschaltet.
	Startzeitvorwahl-Funktion ist aktiviert.
×	Schliessen der Popup-Nachricht oder Abbrechen der Einstellung.
	WLAN Die Verbindung ist eingeschaltet.
	WLAN Die Verbindung ist ausgeschaltet.
	Fernsteuerung ist eingeschaltet.
	Funktion mit Energiesparmodus.

5. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

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

5.1 Erstanschluss

Nach dem ersten Verbinden wird im Display eine Willkommensmeldung angezeigt. Sie können wählen, ob Sie den Einstieg starten oder überspringen möchten. Die Einstellungen können bei Bedarf erneut überprüft und geändert werden.

Passen Sie die Einstellungen an: Sprache, Uhrzeit, Wasserhärte, Drahtlose Verbindung..

5.2 Drahtlose Verbindung

Das Gerät ermöglicht die WiFi-Netzwerkverbindung und die Verbindung mit Mobilgeräten. Sie können von Ihrem mobilen

Gerät aus Benachrichtigungen erhalten, Ihr Gerät steuern und überwachen.

Zum Anschliessen des Geräts benötigen Sie:

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

1. Zum Herunterladen der App müssen Sie den QR-Code scannen, der sich auf der Rückseite der Bedienungsanleitung befindet. Sie können die App auch direkt aus dem App Store herunterladen.
2. Befolgen Sie die Anweisungen zum Einloggen in die App.
3. Schalten Sie das Gerät ein.
4. Drücken Sie auf das Display, um das Menü aufzurufen, und drücken Sie ⚙ Einstellungen/Verbindungen.
5. Drücken Sie zum Ein- oder Ausschalten: WLAN.

Das Funkmodul des Geräts startet innerhalb von 90 Sek.

Frequenz	**2.4 GHz WLAN :** 2400 - 2483.5 MHz
	Bluetooth: 2400 - 2483.5 MHz
Max. Leistung	**2.4 GHz WLAN :** EIRP < 20 dBm (100 mW)
	Bluetooth: EIRP < 20 dBm (100 mW)
Protokoll	**2.4 GHz WLAN :** IEEE 802.11bgn

5.3 Softwarelizenzen

Die Software in diesem Produkt enthält Komponenten, die auf kostenloser 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 NIU6).

5.4 Erstes Aufheizen und Reinigen

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

1. Entfernen Sie alles Zubehör und alle herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Gerät.
2. Öffnen Sie das Menü und wählen Sie: Funktionen.
3. Stellen Sie die Funktion ein. Stellen Sie die Höchsttemperatur ein. Lassen Sie das Gerät für 1 Std. in Betrieb.
4. Stellen Sie die Funktion ein. Stellen Sie die Höchsttemperatur ein. Lassen Sie das Gerät für 15 Min. in Betrieb.
5. Stellen Sie die Funktion ein. Stellen Sie die Höchsttemperatur ein. Lassen Sie das Gerät für 15 Min. in Betrieb.
6. Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen.
7. Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör nur mit einem Mikrofasertuch, warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
8. Bringen Sie alles Zubehör und die herausnehmbaren Einhängegitter in die ursprüngliche Position zurück.

5.5 Einstellung: Wasserhärte

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

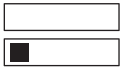
Verwenden Sie den Teststreifen oder kontaktieren Sie Ihr Wasserversorgungsunternehmen, um den Wasserhärtegrad zu erfahren.

1. Halten Sie den Teststreifen für 1 Sek in Leitungswasser. Halten Sie den Teststreifen nicht unter fliessendes Wasser.
2. Schütteln Sie das überschüssige Wasser vom Teststreifen ab.
3. Nach 1 Min, prüfen Sie die Wasserhärte anhand der Tabelle unten.
4. Stellen Sie die Wasserhärte ein ⚙ Einstellungen / Setup / Wasserhärte.

Die Farben des Teststreifens ändern sich auch weiterhin noch. Überprüfen Sie die Wasserhärte innerhalb von 1 Min nach dem Test.

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

Wenn der Leitungswasserhärtegrad 4 oder höher ist, füllen Sie den Wassertank mit stillem Tafelwasser. Verwenden Sie Flaschenwasser 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 Wasserenthärtersystem benutzen, achten Sie darauf, das 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.

Wasserhärte		Teststreifen	Kalkablagerungen (mmol/l)	Kalkablagerungen (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

6. TÄGLICHER GEBRAUCH

⚠ WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

6.1 Menü

Drücken Sie auf das Display oder auf die Schaltfläche EIN / AUS, um das Menü aufzurufen.

- Home
- Funktionen
- Gerichte
- Einstellungen

6.2 Home

Das Untermenü umfasst Programme, Funktionen, Gerichte und Einstellungen.

6.3 Funktionen

Das Untermenü enthält eine Liste der Kochfunktionen.

Die Liste der Funktionen kann je nach Softwareversion variieren.

1. Öffnen Sie das Menü und wählen Sie: Funktionen.
2. Wählen Sie die Ofenfunktion.
3. Passen Sie die Einstellungen an.
4. Drücken Sie: START. Das Speisenthermometer kann jederzeit vor oder während des Kochens angeschlossen werden (falls verfügbar). Siehe Kapitel „Verwenden der Zubehörteile, Speisenthermometer“.
5. ^ - drücken, um die Einstellungen während des Garvorgangs anzupassen.
6. STOP – Drücken, um die Ofenfunktion auszuschalten.

Schnell Aufheizen ist nur für einige Ofenfunktionen verfügbar. Weitere Informationen zu Vorheizoptionen finden Sie im Kapitel «Tägliche Verwendung», Einstellungen, Untermenü: Vorlieben.

Oberhitze
Intensives Erhitzen für schnelles Bräunen von oben.

Unterhitze
Den Boden von Speisen gleichmässig bräunen. Gut geeignet für Pizzen oder Pasteten, aber auch für die Zubereitung von Kuchen oder Quiches. Den Backofen aufheizen und die niedrigste Einschubebene verwenden.

Heissluft
Für das tägliche Kochen auf mehreren Ebenen. Erhalten Sie gleichmässig gekochte Gerichte ohne Geschmacksmischung. Stellen Sie eine niedrigere Temperatur ein als bei Ober-/ Unterhitze.

Ober-/ Unterhitze
Für das tägliche Kochen auf einer Ebene. Gut für alle Lebensmittel, wie Aufläufe und Backwaren.

Heissluftgrillen
Grosse Fleischstücke /Geflügel mit Knochen für knusprige Oberfläche braten

Pizzastufe
Den Teig gleichmässig backen und eine knusprige Kruste erzeugen. Gut geeignet für Pizza, Quiche, Obsttörtchen oder Kuchen.

Tiefkühlgerichte
Diese Funktion ist ideal für Fertiggerichte.

Steamify
Automatische Dampfzugabe für ausgewählten Temperaturbereich.

ProSteam
Mit einer Kombination aus Dampf und Hitze erhalten Sie zarte Ergebnisse und eine knusprige Oberfläche. Gut geeignet für Gemüse, Aufläufe und Fleisch.

Feuchte Heissluft
Sparen Sie Energie, indem Sie die Restwärme zum Kochen nutzen. Bestens geeignet für Gebäck.

Dampf
Konstante Dampfzuführung für gesundes und geschmackvolles Essen.

Aufwärmen
Diese Funktion wärmt Speisereste schonend mit Dampf auf.

Grill
Gemüse oder Fleisch gleichmässig grillen oder anbraten. Auch zum Toasten von Brot geeignet.

SousVide-Garen
Garen Sie vakuumversiegelte Lebensmittel bei präziser Temperatur, um den besten Geschmack und die beste Konsistenz zu bekommen.

Gärstufe
Optimierte Temperatur zum schnellen Aufgehen von Hefeteig.

Aufbacken
Bringen Sie den frischen Duft und das weiche Innere von eintägigem Brot oder Backwaren zurück.

Auftauen
Schonendes Auftauen zur weiteren Verarbeitung.

Schmoren
Zarte, saftige Eintöpfe erhält man, indem man alle Zutaten zusammen köchelt.

Braten
Für eine knusprige Aussenseite und ein zartes Inneres von Fleisch, Geflügel oder Gemüse.

Brot Backen
Verwenden Sie diese Funktion, um beim Backen von Brot und Brötchen professionelle Ergebnisse zu erhalten: knusprig, braun und mit glänzender Kruste.

Niedertemperatur Garen
Niedertemperatur verlängert die Kochzeit – für ein besseres Kochergebnis. Bevor Sie das Fleisch in den Ofen geben, braten Sie es scharf an.

Einkochen
Erhalten Sie saftiges Obst und Gemüse, das bei niedriger Temperatur eingemacht wird. Stellen Sie die hitzebeständigen Einweckgläser auf ein mit Wasser gefülltes Kuchenblech.

Teller wärmen
Vorwärmen der Teller vor dem Servieren.

Warmhalten
Warmhalten von Gerichten bis zum Servieren. Bitte beachte, dass einige Gerichte während des Warmhaltens weiter kochen und austrocknen können. Gegebenenfalls die Gerichte zudecken.

Dörren
Obst, Kräuter und Gemüse gleichmässig bei niedriger Temperatur trocknen. Öffnen Sie die Tür gelegentlich während des Trocknens, um das Trockenergebnis zu verbessern.

Die Backofenbeleuchtung kann bei einigen Ofenfunktionen bei einer Temperatur unter 80 °C automatisch auf Aus schalten.

6.4 Gerichte

Das Gerichte-Untermenü besteht aus Programmen, die für bestimmte Gerichte gedacht sind. Für die Gerichte in diesem Untermenü wurden die geeigneten Einstellungen bereits ausgewählt. Sie können die Zeit und Temperatur während des Garens anpassen.

Für einige der Gerichte können Sie auch die KT-Sensor verwenden.

1. Öffnen Sie das Menü und wählen Sie: Gerichte.
2. Wählen Sie ein Gericht oder eine Speiseart.
3. Passen Sie die Einstellungen an die Kochpräferenzen an. Das Gewicht anpassen. Option ist für ausgewählte Gerichte verfügbar. Drücken: OK.
4. Legen Sie die Lebensmittel gemäss den Anweisungen auf dem Bildschirm in das Gerät.
5. Drücken Sie: START.

Wenn die Funktion ausläuft, sollten Sie überprüfen, ob das Gericht fertig gegart ist. Wenn nötig, verlängern Sie die Garzeit.

6.5 Favoriten

Diese Funktion ist nur für ausgewählte Modelle verfügbar.

Sie können bis zu 20 Ihrer bevorzugten Einstellungen wie Ofenfunktion und Gericht speichern.

Wählen Sie zum Speichern der Einstellung die bevorzugte Einstellung aus und drücken Sie das ♡.

Wählen Sie: Favoriten

1. Rufen Sie das Menü auf und drücken Sie: Home und bewegen Sie die Bildlaufleiste nach rechts.
2. Drücken Sie: Favoriten anzeigen, um die gespeicherten Einstellungen zu überprüfen.
3. Wählen Sie eine der gespeicherten Einstellungen aus.

Löschen Sie: Favoriten

1. Öffnen Sie das Menü und wählen Sie: Home und bewegen Sie die Bildlaufleiste nach rechts.
2. Drücken Sie: Favoriten anzeigen, um die gespeicherten Einstellungen zu überprüfen.
3. Drücken Sie: ♥, um die gespeicherten Einstellungen zu löschen.

6.6 Einstellungen

Dieses Untermenü enthält eine Liste der Einstellungen.

Drücken Sie auf das Display oder auf die Schaltfläche EIN / AUS, um das Menü aufzurufen und drücken Sie auf ⚙ Einstellungen.

Untermenü: Wartungsprogramme

Dampfreinigung	Leichte Reinigung.
Dampfreinigung Plus	Normale Reinigung.
Entkalkung	Reinigen des Dampferzeugungskreislaufs von Kalksteinrückständen.
Trocknen	Verfahren zum Trocknen des im Garraum verbliebenen Kondensats nach Gebrauch der Dampfgarfunktionen.

Spülen	Verfahren zum Spülen und Reinigen des Dampferzeugungskreislaufs nach häufigem Gebrauch der Dampfgarfunktionen.

Untermenü: Setup

Sprache	Einstellen der Sprache des Geräts.
Uhrzeit	Einstellen der aktuellen Zeit.
Helligkeit Display	Einstellen der Helligkeit.
Tastentöne	Ein- und Ausschalten der Töne der Sensorfelder. Es ist nicht möglich, die Töne für das ⏻ zu deaktivieren.
Lautstärke Level	Einstellen der Lautstärke der Tastentöne und Signaltöne.
Temperatureinheit	Anzeige der aktuellen Temperatureinheit.
Wasserhärte	Einstellen der Wasserhärte.

Untermenü: Service

Demo Modus	Aktivierungs-/Deaktivierungscode: 2468
Softwareversion	Informationen zur Softwareversion.
Einstellungen zurücksetzen	Wiederherstellen der Werkseinstellungen.

Untermenü: Vorlieben

Backofenlicht	Schaltet die Beleuchtung ein und aus.
Kindersicherung	Verhindert das versehentliche Einschalten des Geräts.
Aufheizen	Kein - herkömmliche Möglichkeit, das Gerät aufzuheizen. Als Standard eingestellt und für alle Garfunktionen verfügbar. Die Einstellung kann auf einen anderen Aufheiztyp geändert werden.
	Nachhaltig - Aufheizen des Geräts mit geringerem Energieverbrauch. Als Standard für alle Garfunktionen verfügbar.
	Schnell - verkürzt die Aufheizzeit. Nur für einige Funktionen verfügbar.
Erinnerung zum Reinigen	Erinnert Sie daran, wenn das Gerät gereinigt werden muss.
Standby Display	Anpassen der Bildschirmfunktionen und Verknüpfungen.

Untermenü: Verbindungen

WLAN-Verbindung herstellen.	Verbinden des Geräts mit dem drahtlosen Netzwerk.
WLAN	Ein- und Ausschalten von: WLAN.
Netzwerk	Überprüfen des Netzwerkstatus und der Signalstärke von: WLAN.
Netzwerkeinstellungen zurücksetzen.	Zum Deaktivieren der automatischen Verbindung des aktuellen Netzwerks mit dem Gerät.
Fernsteuerung	Zum automatischen Start des Fernbetriebs nach Drücken von START. Diese Option ist nur sichtbar nach dem Einschalten von: WLAN.

6.7 Dampf-Ofenfunktionen

Bei diesen Funktionen können Sie Hitze und Dampf verwenden, damit Ihre Mahlzeiten knusprig und saftig werden. Verwenden Sie sie zum Dampfgaren, Schmoren, schonenden Bräunen, Backen und Braten.

Es gibt zwei Möglichkeiten, Lebensmittel mit den Dampffunktionen zuzubereiten: durch Einstellen der Temperatur oder durch Einstellen der Dampfstufe.

Steamify / **Dampf** - zur Einstellung der Temperatur. Die Dampfstufe wird automatisch angepasst.

ProSteam - zur Einstellung der Dampfmenge. Die geeignete Temperatur wird angezeigt.

1. Öffnen Sie das Menü und wählen Sie: Funktionen.
2. Stellen Sie die Dampffunktion ein. Das Display zeigt die verfügbaren Einstellungen an.
3. Stellen Sie die Temperatur und die Dampfstufe ein, falls verfügbar.
4. Drücken Sie: START und folgen Sie den Anweisungen auf dem Display.

5. Drücken Sie auf den Deckel des Wassertanks, um ihn zu öffnen und herauszunehmen.
6. Füllen Sie den Wassertank bis zum Höchststand mit kaltem Wasser (etwa 950 ml). Verwenden Sie die Skala des Wassertanks.

⚠ WARNUNG!

Verwenden Sie nur kaltes Leitungswasser. Verwenden Sie kein gefiltertes (entmineralisiertes) oder destilliertes Wasser. Geben Sie keine brennbaren oder alkoholischen Flüssigkeiten in den Wassertank.

7. Trocknen Sie die Aussenseite des Wassertanks bei Bedarf mit einem weichen Tuch. Bringen Sie den Wassertank wieder in seine ursprüngliche Position.

Nach ca. 2 Min wird der Dampf sichtbar. Sobald das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht hat, ertönt der Signalton.

8. Sobald der Wassertank leer ist, ertönt das Signal. Füllen Sie den Wassertank auf.
9. Schalten Sie das Gerät aus.
10. Wassertank leeren
11. Öffnen Sie nach dem Garen vorsichtig die Ofentür. Im Garraum kann sich Restwasser niederschlagen.
12. Trocknen Sie den Garraum nach Abkühlen des Geräts mit einem weichen Tuch.

⚠ WARNUNG!

Das Gerät ist heiss. Es besteht ein Verbrennungsrisiko. Seien Sie beim Leeren des Wassertanks vorsichtig.

6.8 SousVide-Garen

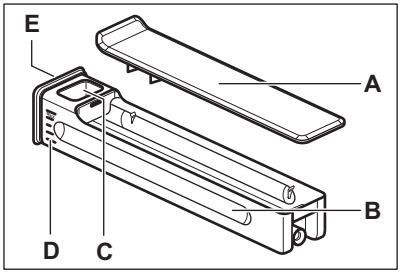
Bei diesem Programm handelt es sich um eine Gartechnik, bei der Lebensmittel in einem vakuumversiegelten Behälter in gesättigter Dampfatmosphäre bei konstanter Temperatur gegart werden. Für eine nachhaltigere Garart können flüssige Lebensmittelarten wie Desserts und Saucen auch in versiegelten Einweckgläsern zubereitet werden.

1. Zutaten in einem vakuumversiegelten Behälter vorbereiten und auf den Gitterrost stellen.
2. Öffnen Sie das Menü und wählen Sie: Funktionen.
3. Drücken Sie das SousVide-Garen.
4. Stellen Sie die Temperatur und Garzeit ein.
5. Drücken Sie: START und folgen Sie den Anweisungen auf dem Display.
6. Öffnen Sie nach dem Garen vorsichtig die Ofentür. Restwasser kann im Backofen und in vakuumversiegelten Behältern kondensieren.
7. Wischen Sie den Boden des Garraums nach Abkühlen des Ofens mit einem Schwamm trocken. Wischen Sie den Ofen innen mit einem weichen Tuch trocken.

⚠ WARNUNG!

Es besteht ein Verbrennungsrisiko. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Speisen aus dem Gerät nehmen.

6.9 Wassertank



A. Deckel
B. Tank
C. Wassereinlassöffnung
D. Skala
E. Vordere Abdeckung

6.10 Hinweise für: Feuchte Heissluft

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.

Die Zubereitungshinweise finden Sie unter Tipps und Hinweise, Feuchte Heissluft.

Allgemeine Empfehlungen zum Energiesparen finden Sie unter Energieeffizienz, Energiespartipps.

7. ZUSÄTZLICHE FUNKTIONEN

7.1 Kindersicherung

Diese Funktion verhindert das versehentliche Einschalten des Geräts. Sie kann jederzeit aktiviert werden.

1. Öffnen Sie das Menü.
2. Wählen Sie ⚙ / Vorlieben / Kindersicherung.

Kindersicherung ist eingeschaltet. Um das Gerät verwenden zu können, geben Sie den Buchstabencode in alphabetischer Reihenfolge ein.

7.2 Abschaltautomatik

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

(°C)	(Std)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

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

7.3 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.

8. UHRFUNKTIONEN

8.1 Beschreibung der Uhrfunktionen

Funktion	Beschreibung
Timer	Einstellen einer Garzeit. Das Maximum ist 23 Std 59 Min. Um festzulegen, was passiert, wenn die Zeit abgelaufen ist, wählen Sie bevorzugt: Optionen nach Ablauf des Timers aus. Der Timer kann unabhängig verwendet werden, auch wenn der Backofen nicht läuft.

Funktion	Beschreibung
Optionen nach Ablauf des Timers	**Alarmton** Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt das Signal. Sie können diese Funktion jederzeit einstellen, auch wenn das Gerät ausgeschaltet ist.
	Alarmton und Garvorgang stoppen Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt das Signal und die Ofenfunktion stoppt.
	Benachrichtigungstext ohne Signal Wenn die Zeit abgelaufen ist, erscheint die Meldung auf dem Display. Diese Funktion hat keinen Einfluss auf den Betrieb des Geräts.
Startzeitvorwahl	Zum Verzögern von Start und/oder Ende des Garvorgangs.
Zeitverlängerung	Zum Verlängern der Garzeit.
Laufzeit	Zum Anzeigen, wie lange das Gerät in Betrieb ist. Das Maximum ist 23 Std 59 Min. Sie startet automatisch, wenn ein Ofenvorgang gestartet wird, und stoppt, wenn der Vorgang abgeschlossen ist. Sie ist auf dem Hauptbildschirm sichtbar, wenn kein anderer Timer eingestellt ist. Diese Funktion hat keinen Einfluss auf den Betrieb des Geräts.

8.2 Timer

1. Wählen Sie eine Ofenfunktion und stellen Sie die Temperatur ein.
2. Drücken Sie: Timer.
3. Stellen sie die Dauer ein. Wählen Sie Ihre bevorzugte Option nach Ablauf aus, indem Sie auf eines der Symbole drücken.
4. Drücken: OK, um zu bestätigen und zum Hauptbildschirm zurückzukehren.

8.3 Startzeitvorwahl

1. Wählen Sie die Ofenfunktion aus und passen Sie die Einstellungen an.
2. Drücken Sie das •••.
3. Drücken Sie: Startzeitvorwahl.
4. Blättern Sie, um die gewünschte Startzeit einzustellen, und drücken Sie auf: OK .
5. Sie können jetzt die gewünschten Endzeit festlegen oder OK drücken, um diesen Schritt zu überspringen.
6. Drücken: OK, um zum Hauptbildschirm zurückzukehren.

8.4 Uhrzeit

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Drücken Sie das Setup / Uhrzeit.
3. Stellen Sie die Zeit ein.
4. Drücken Sie: OK.

8.5 Timer-Einstellungen ändern

Sie können die eingestellte Zeit jederzeit während des Garvorgangs ändern.

1. Drücken Sie das ^ / Timer.
2. Stellen Sie den Timerwert ein. Drücken Sie: OK.

9. VERWENDEN DER ZUBEHÖRTEILE

⚠ WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

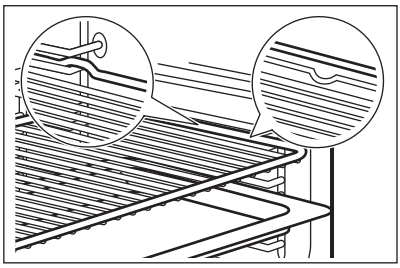
9.1 Einsetzen der Zubehörteile

Zubehör je nach Modell erhältlich. Scannen Sie den QR-Code, um zu prüfen, wie Sie das mit Ihrem Gerät gelieferte Zubehör verwenden können. Optionale Zubehörteile sind separat erhältlich. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihren örtlichen Lieferanten.

Eine kleine Kerbe oben sorgt für mehr Sicherheit und Neigeschutz. Die Kerben

verhindern auch ein Umkippen. Der hohe Rand um den Rost verhindert das Abrutschen von Kochgeschirr.

Schieben Sie das Zubehör (Gitterrost / Backblech) zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter. Stellen Sie sicher, dass das Backblech das Ende des Backofeninneren berührt .



Wenn Ihr Backblech eine Neigung hat, positionieren Sie es im hinteren Teil des Ofeninnenraums.

Wenn Ihr Gitterrost einen Absatz hat, positionieren Sie ihn vorne im Garraum.

Wenn sich auf dem Zubehör eine Aufschrift befindet, achten Sie darauf, dass diese zu Ihnen zeigt.

Wenn Sie ein Backblech mit Löchern verwenden, stellen Sie die Tropfschale darunter, um tropfende Flüssigkeiten aufzufangen.

9.2 KT-Sensor

Es misst die Temperatur in der Speise.

Es können zwei Temperaturen eingestellt werden:

- °C - die Temperatur im Inneren des Geräts. Sie sollte mindestens 25 °C höher sein, als die Kerntemperatur des Gerichts.
- - die Kerntemperatur des Gerichts.

Empfehlungen:

- Die Zutaten sollten Raumtemperatur haben.
- Nicht für flüssige Gerichte benutzen.
- Während des Garvorgangs muss die Nadel des Speisenthermometers vollständig im Gericht stecken.

Garen mit: KT-Sensor

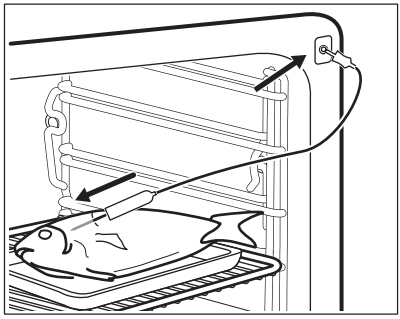
⚠ WARNUNG!

Es besteht Verbrennungsgefahr, da Speisenthermometer und Einhängegitter heiss werden. Berühren Sie das Speisenthermometer nicht mit blossen Händen. Benutzen Sie immer Ofenhandschuhe.

1. Wählen Sie eine Ofenfunktion aus dem Menü: Funktionen oder ein Gericht aus dem Menü: Gerichte.
2. Stellen Sie bei Bedarf die Backofentemperatur und Garzeit ein.
3. Drücken Sie: OK.
4. Drücken Sie: START.
5. Führen Sie das Speisenthermometer in das Gericht ein:

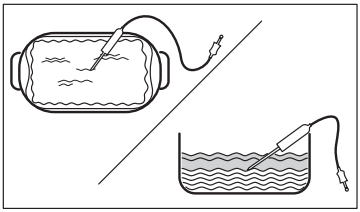
Fleisch, Geflügel und Fisch

Stecken Sie die gesamte Nadel des Speisenthermometers in das Fleisch oder den Fisch an der dicksten Stelle.



Auflauf

Stecken Sie die Spitze des Speisenthermometers genau in die Mitte des Auflaufs. Das Speisenthermometer sollte während des Kochens an einer Stelle stabilisiert werden. Verwenden Sie hierzu eine feste Zutat. Verwenden Sie den Rand der Backform zum Abstützen des Silikongriffs des Speisenthermometers. Die Spitze des Speisenthermometers darf den Boden der Backform nicht berühren.



6. Stecken Sie das Speisenthermometer in die Buchse im Inneren des Geräts. Siehe Produktbeschreibung.

Im Display wird das Symbol und die aktuelle Temperatur des Speisenthermometers angezeigt.

7. ^ - drücken, um die Einstellungen anzupassen.
8. Wählen Sie die KT-Sensor Karte, um die Kerntemperatur des Sensors einzustellen oder die bevorzugte Option einzurichten:
   - Alarmton – Sobald das Gericht die Kerntemperatur erreicht hat, ertönt ein Signalton.
   - Alarmton und Garvorgang stoppen – Sobald das Gericht die Kerntemperatur erreicht hat, ertönt ein Signalton und der Ofen stoppt.
9. Drücken Sie: OK.
10. Sobald das Gericht die eingestellte Temperatur erreicht hat, ertönt ein Signalton. Überprüfen Sie, ob die Speise gar ist. Wenn nötig, verlängern Sie die Garzeit.
11. STOP – Drücken, um die Ofenfunktion auszuschalten.
12. Ziehen Sie den Stecker des Speisenthermometers aus der Buchse und nehmen Sie das Gericht aus dem Gerät.

9.3 Verwendung von: Geheizte Schublade

Sie können Geschirr in der Schublade vorwärmen.

Die Temperatur wird automatisch eingestellt.

1. Verwenden Sie den Schalter auf der linken Seite des Schubladengehäuses, um die Wärmeschublade ein- und auszuschalten.
   Die Anzeige auf dem Bedienfeld leuchtet, wenn die Schublade eingeschaltet ist.
2. Platzieren Sie das Geschirr gut verteilt in die Schublade.
3. Die Geschirrteile zur Hälfte der Erwärmungszeit umstellen.

10. TIPPS UND HINWEISE

10.1 Empfehlungen zum Garen

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

Ihr Gerät backt oder brät eventuell anders als Ihr früheres Gerät. Die folgenden Hinweise geben Empfehlungen für die Einstellung von Temperatur, Garzeit und Einschubebene für bestimmte Lebensmittelarten.

Die Einschubebenen werden vom Boden des Backofens aus gezählt.

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

Tipps zum Energiesparen finden Sie unter Energieeffizienz.

In den Tabellen verwendete Symbole:

	Speisenart
	Backofenfunktion
°C	Temperatur
	Zubehör
	Behälter (Gastronorm)
	Gewicht (kg)
	Einschubebene
	Garzeit (Min)

10.2 Feuchte Heissluft - empfohlenes Zubehör

Verwenden Sie dunkle und nicht reflektierende Backformen und Behälter. Sie weisen eine bessere Wärmeaufnahme auf als helle und reflektierende Geschirrteile.

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

10.3 Feuchte Heissluft

Für beste Ergebnisse befolgen Sie die in der Tabelle unten aufgeführten Empfehlungen. Kuchenblech oder Fettpfanne verwenden.

	°C		
Brötchen, süss, 16 Stück	180	2	25–35
Biskuitroulade	180	2	15–25
Fisch, ganz, 0.2 kg	180	3	15–25
Plätzchen, 16 Stück	180	2	20–30
Meringues, 24 Stück	160	2	25–35
Muffins, 12 Stück	180	2	20–30
Kleingebäck, pikant, 20 Stück	180	2	20–30
Mürbeteigguetzli, 20 Stück	140	2	15–25
Törtchen, 8 Stück	180	2	15–25

10.4 Informationen für Testeinrichtungen

Prüfungen nach EN 60350-1, IEC 60350-1.

	°C			
Törtchen, 20 pro Blech				
	150	20 - 30	3	**1) 2)**
	170	20 - 30	3	**1) 2)**
	150	25 - 35	2 und 4	**1)2)**
Biskuitkuchen (fettfrei)				
	160	45 - 60	2	**3)2)**
	160	45 - 60	2	**3)2)**
	160	45 - 55	2 und 4	**4)**
Apfeltorte				
	160	55 - 65	2	**3)5)**
	180	55 - 65	1	**3)5)**
	160	55 - 65	2 und 4	**3)**
Buttergebäck				
	140	25 - 35	2	**1)**
	140	25 - 35	2	**1)**
	140	25 - 45	2 und 4	**1)**
Toast				
	Max.	1 - 2	5	**3)6)7)**

1) Legen Sie das Küchenblech mit Neigung zur Tür hin.

2) Heizen Sie das Gerät vor, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist, mit der Einstellung: Aufheizen / Kein. Verwenden Sie nicht: Aufheizen / Schnell und Nachhaltig. Gehen Sie zu Täglicher Gebrauch, Einstellungen, Untermenü: Präferenzen.

3) Bedienung Gitterrost.

4) Verwenden Sie darunter den Gitterrost und ein Backblech. Legen Sie das Backblech mit Neigung zur Tür hin.

5) 2 schräg gestellte Backformen (Ø 20 cm). Die rechte ist weiter vorne zu positionieren als die linke.

6) Heizen Sie das Gerät vor für 5 Min mit der Einstellung: Aufheizen / Kein. Verwenden Sie nicht: Aufheizen / Schnell und Nachhaltig. Gehen Sie zu Täglicher Gebrauch, Einstellungen, Untermenü: Präferenzen.

7) Laut: IEC 60350-1:2016 und IEC 60350-1:2023.

10.5 Informationen für Testeinrichtungen

Prüfungen nach EN 60350-1, IEC 60350-1.

Verwenden Sie die Funktion: ProSteam, Stufe: Dampfgaren.

Brokkoli				
0,3	3	100	8 - 9	**1) 2) 3)**
Max.	3	100	10 - 11	**1) 2) 3)**
Erbsen, gefroren				
2 x 1,5	2 und 4	100	-	**4) 3) 5)**

1) Verwenden Sie ein 2/3-Gastronorm-Dampfset, gelocht

2) Heizen Sie das Gerät mit der folgenden Einstellung vor, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist: Aufheizen / KeinNicht verwenden: Aufheizen / Schnell Und NachhaltigSiehe Täglicher GebrauchEinstellungen, Untermenü: Voreinstellungen.

3) Platzieren Sie das Backblech im Ofeninnenraum auf die erste Stufe mit der Neigung nach hinten.

4) Verwenden Sie ein 2 x 2/3-Gastronorm-Dampfset, gelocht

5) Garen, bis die Temperatur an der kältesten Stelle 85 °C erreicht hat.

Zusätzliche Dampfrezepte

Dämpfen – Kombigericht (2 Portionen)				
1)	2 und 4	100	40 **2)**	**3) 4) 5)**
Karamellpudding (6 Portionen)				
6)	2	90	35 - 45	**7)**
Vanillepudding				
1)	2	85	35 - 45	**8)**
Weissbrot				
10)	2	180	40 - 50	**9)**
Poulet				
11)	2	200	60 - 70	**12) 13)**

1) Ebene einstellen: Dampfgaren.

2) 40 Min für Kartoffeln; 18 - 20 Min für Lachs; 10 - 12 Min für Brokkoli

3) Verwenden Sie eine gelochte 1/2-Gastronorm-Dampfpfanne für Kartoffeln und Brokkoli sowie eine ungelochte 1/2-Gastronorm-Dampfpfanne für Lachs.

4) Lachs auf Ebene 2, Kartoffeln und Brokkoli auf Ebene 4.

5) Die Zutaten nacheinander zum richtigen Zeitpunkt in den Backofen schieben, so dass alle Komponenten gleichzeitig gegart werden. Sie können zwei Portionen auf einmal zubereiten.

6) Ebene einstellen: Feuchtigkeit, hoch.

7) Rundes Porzellangeschirr auf Gitterrost.

8) Verwenden Sie ein 1/2-Gastronorm-Dampfset, ungelocht

9) Verwenden Sie das Backblech im Ofeninnenraum mit der Neigung nach hinten.

10) Ebene einstellen: Feuchtigkeit, niedrig. Verwenden Sie die ProSteam Funktion nur, wenn die Brot Backen Funktion nicht zur Verfügung steht.

11) Ebene einstellen: Feuchtigkeit, niedrig.

12) Gitterrost verwenden.

13) Schieben Sie die Fettpfanne auf die erste Einschubebene, um Fett aufzufangen.

11. REINIGUNG UND PFLEGE

⚠ WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

11.1 Hinweise zur Reinigung

Reinigungsmittel

- 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 oder Zitronensäure, um Kalkrückstände zu entfernen.
- Verwenden Sie eine Reinigungslösung zum Reinigen der Metalloberflächen.

- Beseitigen Sie Flecken mit einem milden Reinigungsmittel.

Täglicher Gebrauch

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

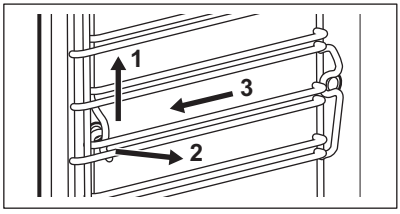
Zubehörteile

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

11.2 Entfernen der Einhängegitter

Entfernen Sie zum Reinigen des Geräts die Einhängegitter.

1. Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen.
2. Ziehen Sie die Einhängegitter vorsichtig nach oben aus der vorderen Aufhängung.
3. Ziehen Sie das vordere Ende der Einhängegitter von der Seitenwand weg.
4. Ziehen Sie die Gitter aus der hinteren Aufhängung.



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

Die Haltestifte der Teleskopauszüge müssen nach vorne zeigen, wenn diese inbegriffen sind.

11.3 Dampfreinigung

Dieses Programm reinigt das Gerät bei leichter Verschmutzung. Der Dampf weicht Fett und Rückstände auf und erleichtert die Reinigung. Dieses Programm verbraucht weniger Energie.

1. Drücken Sie das ⚙ Einstellungen / Wartung / Dampfreinigung oder Dampfreinigung Plus.

Modus	Beschreibung
Dampfreinigung	Leichte Reinigung Besprühen Sie den Garraum mit einem Reinigungsmittel. **Dauer:** 30 Min
Dampfreinigung Plus	Normale Reinigung Besprühen Sie den Garraum mit einem Reinigungsmittel. **Dauer:** 75 Min

2. Drücken Sie: START. Folgen Sie den Anweisungen auf dem Display. Stellen Sie vor dem Ausbau des Zubehörs sicher, dass das Gerät abgekühlt ist.
3. Das Signal ertönt, wenn die Reinigung beendet ist.
4. Entfernen Sie das übrige Wasser vom Wassertank.
5. Lassen Sie die Gerätetür offen und warten Sie, bis das Gerät innen trocken ist.

ⓘ

Die Backofenlampe ist ausgeschaltet, während die Funktion eingeschaltet ist.

11.4 Erinnerung zum Reinigen

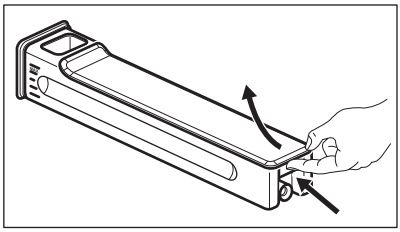
Wenn die Erinnerungsmeldung erscheint, wird eine Reinigung empfohlen.

Verwenden Sie die Funktion: Dampfreinigung Plus.

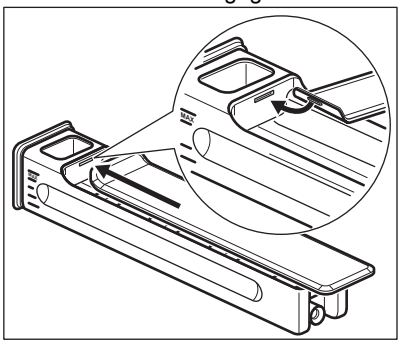
11.5 Reinigen des Wassertanks

1. Entfernen Sie den Wassertank aus dem Gerät.
2. Entfernen Sie den Deckel des Wassertanks. Heben Sie die Abdeckung

an der dafür vorgesehenen Ausbuchtung hinten an.



3. Waschen Sie die Teile des Wassertanks mit Wasser und Seife. Verwenden Sie keine scheuernden Schwämme und reinigen Sie den Wassertank nicht in der Spülmaschine.
4. Bauen Sie den Wassertank wieder zusammen.
5. Bringen Sie den Deckel an. Setzen Sie zuerst den vorderen Druckknopf ein und drücken Sie dann gegen den Tankkörper.



6. Setzen Sie den Wassertank ein.
7. Schieben Sie den Wassertank in Richtung Gerät, bis er einrastet.

11.6 Entkalkung

Dieses Programm entfernt und verhindert Kalkablagerungen im Dampfsystem. Es gewährleistet die ordnungsgemässe Funktion der Dampffunktionen und verbessert die Wasserqualität in Ihrem Gerät.

1. Drücken Sie das ⚙ Einstellungen / Wartung / Entkalkung.
2. Drücken Sie: START und folgen Sie den Anweisungen auf dem Display. Stellen Sie vor dem Ausbau des Zubehörs sicher, dass das Gerät abgekühlt ist.
3. Wenn die Funktion beendet ist, schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es vollständig abkühlen.
4. Entfernen Sie das übrige Wasser vom Wassertank.
5. Lassen Sie die Gerätetür offen und warten Sie, bis das Gerät innen trocken ist.

ⓘ

Die Backofenlampe ist ausgeschaltet, während die Funktion eingeschaltet ist.

11.7 Entkalkungserinnerung

Das Gerät erinnert Sie zweimal an die Entkalkung. Die Erinnerung zur Entkalkung kann nicht deaktiviert werden.

- Soft-Erinnerung – empfiehlt Ihnen, das Gerät zu entkalken.
- Harte Erinnerung – zwingt Sie, das Gerät zu entkalken. Wenn Sie das Gerät bei anstehender harter Erinnerung nicht entkalken, sind die Dampffunktionen deaktiviert.

11.8 Spülen

Damit können Sie das Dampfsystem nach häufigem Gebrauch der Dampffunktionen reinigen.

1. Drücken Sie das ⚙ Einstellungen / Wartung / Spülen.
2. Drücken Sie: START und folgen Sie den Anweisungen auf dem Display. Stellen Sie vor dem Ausbau des Zubehörs sicher, dass das Gerät abgekühlt ist.
3. Am Ende des Vorgangs ertönt ein Signalton.
4. Lassen Sie die Gerätetür offen und warten Sie, bis das Gerät innen trocken ist.

ⓘ

Die Backofenlampe ist ausgeschaltet, während die Funktion eingeschaltet ist.

11.9 Trocknen

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

Das überschüssige Wasser am Garraumboden muss vor Beginn des Trocknungsprozesses entfernt werden.

1. Drücken Sie das ⚙ Einstellungen / Wartung / Trocknen.
2. Drücken Sie: START und folgen Sie den Anweisungen auf dem Display. Stellen Sie vor dem Ausbau des Zubehörs sicher, dass das Gerät abgekühlt ist.
3. Wenn das Trocknen beendet ist, ertönt ein Signalton.

ⓘ

Die Backofenlampe ist ausgeschaltet, während die Funktion eingeschaltet ist.

11.10 Erinnerung an die Trocknung

Nach dem Garen mit Dampfgarfunktion fordert das Display zum Trocknen des Geräts auf.

Drücken Sie JA, um das Gerät zu trocknen.

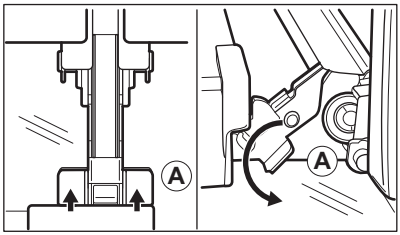
11.11 Aus- und Einbau der Tür

Die Tür kann zur Reinigung ausgebaut werden.

⚠ **WARNUNG!**

Die Tür ist schwer.

1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist.
2. Öffnen Sie die Tür vollständig.
3. Drücken Sie vollständig auf die Klemmhebel **A** an beiden Türscharnieren.



4. Schliessen Sie die Ofentür bis zur ersten Öffnungsstellung (auf einen Winkel von ca.: 45°).
5. Fassen Sie die Tür mit beiden Händen seitlich an und ziehen Sie sie schräg nach oben vom Ofen weg.
6. Legen Sie die Tür mit der Aussenseite nach unten auf ein weiches Tuch und eine stabile Fläche.
7. Reinigen Sie die Glasscheibe mit Wasser und Seife. Trocknen Sie die Glasscheibe sorgfältig ab.

Führen Sie nach der Reinigung die oben aufgeführten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

11.12 Austauschen der Lampe

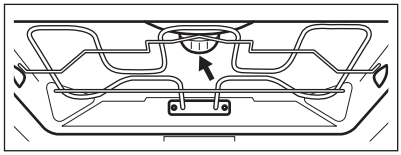
⚠ **WARNUNG!**

Stromschlaggefahr.
Die Lampe kann heiss sein.

1. Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen.
2. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
3. Legen Sie das Tuch auf den Ofenboden.

Obere Lampe

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



2. Entfernen Sie den Metallring und reinigen Sie die Glasabdeckung.
3. Ersetzen Sie die Lampe durch eine bis 300 °C hitzebeständige Halogenlampe mit 230 V und 40 W
4. Stecken Sie den Metallring auf die Glasabdeckung und montieren Sie ihn.

Seitliche Lampe

1. Nehmen Sie das linke Einhängegitter heraus, um Zugang zur Lampe zu erhalten.
2. Verwenden Sie einen Torx 20-Schraubendreher, um die Abdeckung zu entfernen.
3. Säubern Sie die Glasabdeckung.
4. Ersetzen Sie die Lampe durch eine bis 300 °C hitzebeständige Halogenlampe mit 230 V und 25 W.

5. Montieren Sie den Metallrahmen und die Dichtung. Ziehen Sie die Schrauben fest.

6. Montieren Sie das linke Einhängegitter.

12. FEHLERDIAGNOSE

⚠ WARNUNG!
Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

12.1 Was tun, wenn …

Problembeschreibung	Ursache und Lösung
Das Gerät lässt sich nicht aktivieren oder in Betrieb setzen.	Das Gerät ist nicht oder nicht ordnungsgemäss an eine Stromversorgung angeschlossen.
Das Gerät heizt nicht auf.	Die Uhr ist nicht eingestellt. Zum Einstellen der Uhr siehe Uhrfunktionen.
	Die Tür ist nicht ordnungsgemäss geschlossen.
	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.
	Kindersicherung ist eingeschaltet.
Die Lampe ist ausgeschaltet.	Die Lampe ist durchgebrannt. Tauschen Sie die Glühbirne aus. Einzelheiten finden Sie unter Reinigung und Pflege.
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 nicht ordnungsgemäss auf den Wassertank montiert.
Der Wassertank ist schwierig zu reinigen.	Entfernen Sie Deckel vor dem Beginn der Reinigung.
Nach der Entkalkung befindet sich kein Wasser im Backblech.	Der Wassertank wurde nicht bis zum Höchststand gefüllt. Prüfen Sie, ob sich Entkalker/Wasser im Wassertank befindet.
Nach der Entkalkung befindet sich Schmutzwasser auf dem Boden des Garraums.	Das Tablett befindet sich in einer falschen Regalposition. Entfernen Sie das verbliebene Wasser und den Entkalker vom Boden des Geräts. Legen Sie das Tablett beim nächsten Mal in die erste Einschubebene.
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.
Die Reinigungsleistung ist nicht zufriedenstellend.	Sie haben die Reinigung mit einem zu heissen Gerät begonnen. Warten Sie, bis das Gerät sich abkühlt. Wiederholen Sie die Reinigung.
	Sie haben vor der Reinigung nicht alle Zubehörteile aus dem Gerät entfernt. Entfernen Sie alles Zubehör und reinigen Sie erneut.

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

Problembeschreibung	Ursache und Lösung
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, siehe Vor dem ersten Gebrauch, Drahtlose Verbindung.
Das Wi-Fi-Signal ist schwach.	Stellen Sie den Router so nah wie möglich an das Gerät.
Das Funksignal wird durch einen Mikrowellenherd in der Nähe des Geräts gestört.	Schalten Sie das Mikrowellengerät aus. Vermeiden Sie die gleichzeitige Nutzung des Mikrowellengeräts und die Fernsteuerung des Geräts. Mikrowellen stören das WiFi-Signal.

12.2 Fehlercodes

Im Falle eines Softwarefehlers zeigt das Display eine Fehlermeldung an. Die Liste mit Problemen ist in der Tabelle unten aufgeführt.

Code und Beschreibung	Beseitigung
F102 – Die Tür ist nicht vollständig geschlossen oder die Türverriegelung ist defekt. **1)**	Schliessen Sie die Tür. Schalten sie das Gerät ein und aus.
F111 – KT-Sensor ist nicht richtig in die Buchse eingesteckt.	Stecken Sie den KT-Sensor vollständig in die Steckdose.
F240, F239 - Die Sensorfelder des Displays funktionieren nicht einwandfrei.	Reinigen Sie die Displayoberfläche. Vergewissern Sie sich, dass sich kein Schmutz auf den Sensorfeldern befindet.
F908 - Das Gerätesystem kann sich nicht mit dem Bedienfeld verbinden.	Schalten sie das Gerät ein und aus.
F131 - Die Temperatur des Dampfsensors ist zu hoch. **1) 2)**	Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen. Schalten Sie das Gerät wieder ein.
F144 – Der Sensor im Wassertank kann den Wasserstand nicht messen. **1) 2)**	Leeren Sie das Wassertank und füllen Sie es wieder auf.
F508 – Der Wassertank funktioniert nicht ordnungsgemäss. **1) 2)**	Schalten sie das Gerät ein und aus.
F602, F603 – WLAN ist nicht verfügbar. **1) 2)**	Schalten sie das Gerät ein und aus.

1) Wenn die folgende Fehlermeldung weiterhin auf dem Display erscheint, bedeutet das, dass ein fehlerhaftes Untersystem möglicherweise deaktiviert wurde. Wenden Sie sich in diesem Fall an Ihren Händler oder das autorisierte Servicezentrum.

2) Tritt einer dieser Fehler auf, funktionieren die restlichen Gerätefunktionen wie gewohnt weiter.

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 dem vorderen Rahmen des Geräts. Es wird sichtbar, wenn Sie die Tür öffnen. Das Typenschild darf nicht vom Gerät entfernt werden.

Wir empfehlen Ihnen, die Daten hier einzutragen:

Modell (MOD.) :	Seriennummer (S.N.):
Produktnummer (PNC):	

13. ENERGIEEFFIZIENZ

13.1 Produktinformationsblatt und Produktinformationen gemäss (EU) Nr. 65/2014 und (EU) Nr. 66/2014

Name des Lieferanten	Electrolux	
Modell-Kennzeichnung	EB7PL7KCN 944271587 EB7PL7KSP 944271583 EB7SL7KCN 944271632 EB7SL7KSP 944271631 EBSL7EEVCN 944271638	
Energieeffizienzindex	61.9	
Energieeffizienzklasse	A++	
Energieverbrauch bei einer Standardlast, konventioneller Betrieb	0.99 kWh/Programm	
Energieverbrauch bei Standardbeladung, forcierte Heissluft	0.52 kWh/Programm	
Anzahl der Hohlräume	1	
Wärmequelle	Elektrizität	
Volumen	70 l	
Backofentyp	Eingebauter Backofen	
Gewicht	EB7PL7KCN	48.0 kg
	EB7PL7KSP	48.0 kg
	EB7SL7KCN	46.5 kg
	EB7SL7KSP	46.5 kg
	EBSL7EEVCN	48.0 kg

Gerät getestet gemäss: EN IEC 60350-1.

13.2 Informationsanforderungen gemäss (EU) Nr. 2023/826

Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand	0.8 W
Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand	2.0 W
Zeit, die das Gerät maximal zum automatischen Erreichen des anwendbaren Energiesparmodus benötigt	20 Min

Gerät getestet gemäss: EN 50564, EN 63474.

Informationen zum Aktivieren und Deaktivieren der WLAN-Verbindung finden Sie unter Vor dem ersten Gebrauch.

13.3 Energiespartipps

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

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

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

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

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

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

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

Nutzen Sie die Restwärme, um Speisen warmzuhalten oder aufzuwärmen.

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

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

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

Garen mit ausgeschalteter Backofenbeleuchtung
Schalten Sie die Beleuchtung während des Garens aus. Schalten Sie sie nur bei Bedarf ein.

Feuchte Heissluft
Funktion dient zum Energiesparen beim Kochen.

Wenn Sie diese Funktion verwenden, schaltet sich die Lampe nach 30 Sekunden automatisch aus. Sie können die Lampe wieder einschalten, jedoch verringert sich dadurch die erwartete Energieeinsparung.

Wi-Fi
Schalten Sie das Wi-Fi nach Möglichkeit zum Energiesparen aus.

14. CH GARANTIE

Kundendienst

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



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

Fachberatung/Verkauf Buckhauserstrasse 40, 8048 Zürich, Switzerland, Tel. 044 405 82 44

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.

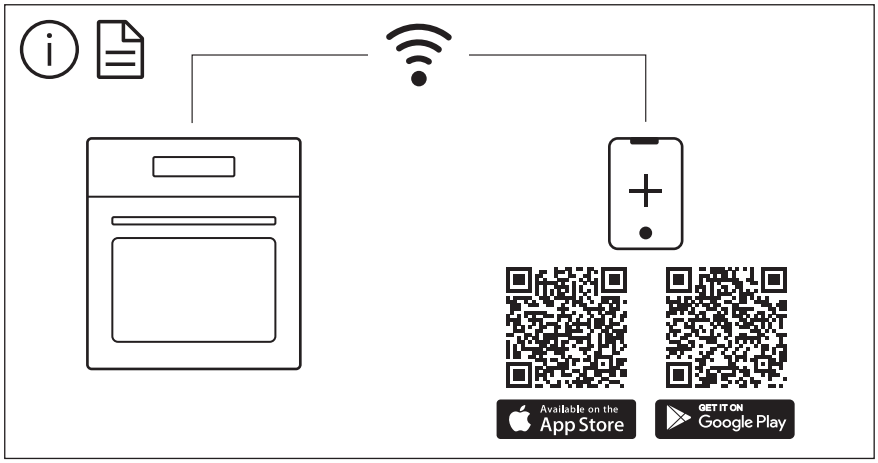
15. UMWELTTIPPS

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol ♺. Entsorgen Sie die Verpackung in die entsprechende Recycling-Tonne. Helfen Sie mit, die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu schützen, indem Sie Elektro- und Elektronikaltgeräte recyceln. Entsorgen Sie Geräte, die mit dem folgenden Symbol gekennzeichnet sind: nicht im Hausmüll. Geben Sie das Produkt bei Ihrer örtlichen Recyclingstelle ab oder wenden Sie sich an Ihr städtisches Amt.

ⓘ

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

electrolux.com



867387903-C-182026