



**EB6L5DSP**

DE Benutzerinformation | **Backofen**

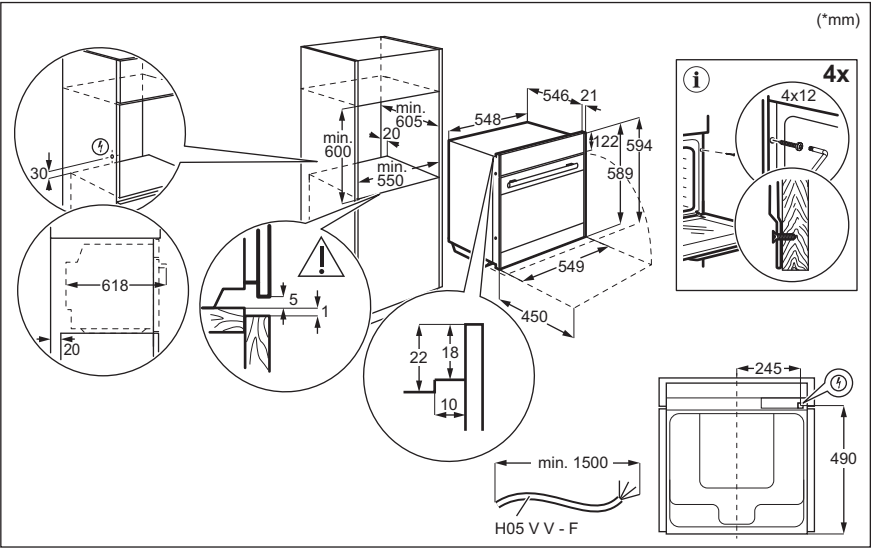
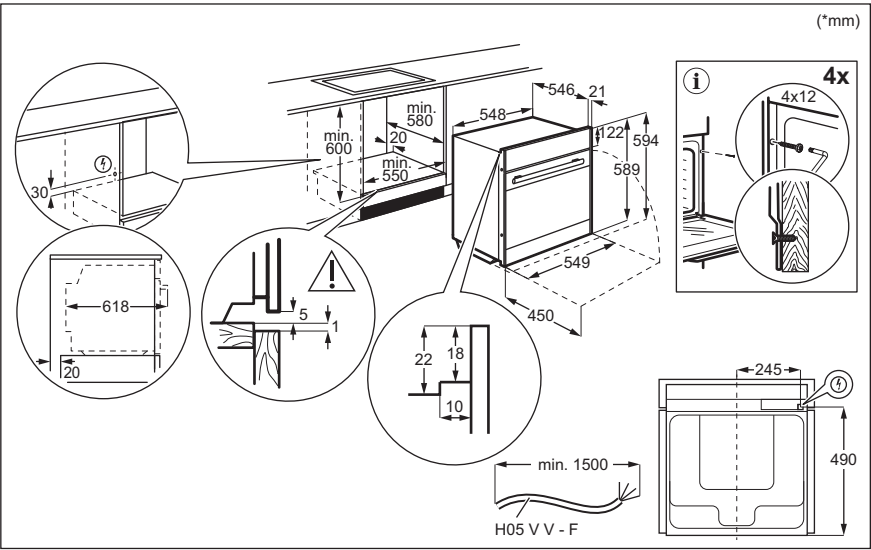
3

EN User Manual | **Oven**

25



## MONTAGE / INSTALLATION



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



Anwendungshinweise, Prospekte, Informationen zu Fehlerbehebung, Service und Reparatur zu erhalten:  
[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

Änderungen vorbehalten.

## INHALTSVERZEICHNIS

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| 1. SICHERHEITSHINWEISE.....     | 3  |
| 2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....  | 5  |
| 3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....      | 8  |
| 4. BEDIENTELD.....              | 8  |
| 5. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH..... | 9  |
| 6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....      | 9  |
| 7. ZUSATZFUNKTIONEN.....        | 15 |
| 8. UHRFUNKTIONEN.....           | 15 |
| 9. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS..... | 16 |
| 10. RATSCHLÄGE UND TIPPS.....   | 17 |
| 11. REINIGUNG UND PFLEGE.....   | 19 |
| 12. FEHLERDIAGNOSE.....         | 21 |
| 13. ENERGIEEFFIZIENZ.....       | 22 |
| 14. GARANTIE.....               | 24 |
| 15. UMWELTTIPPS.....            | 24 |

## 1. ⚠ SICHERHEITSHINWEISE

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

### 1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und/oder

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

- Kinder müssen beaufsichtigt werden und dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern, und entsorgen Sie es angemessen.
- **WARNUNG:** Das Gerät und zugängliche Teile werden während des Betriebs heiss. Halten Sie Kinder und Haustiere vom Gerät fern, wenn es in Betrieb ist oder abkühlt.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, sollte diese aktiviert werden.
- Wartung oder Reinigung des Geräts darf nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.

## **1.2 Allgemeine Sicherheitshinweise**

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt.
- Dieses Gerät ist für den häuslichen Gebrauch im Haushalt in Innenräumen konzipiert.
- Dieses Gerät kann in Büros, Hotelzimmern, Bed & Breakfast-Gästezimmern, Bauernhöfen und anderen ähnlichen Unterkünften verwendet werden, wenn das Niveau des (durchschnittlichen) Haushaltsverbrauchs nicht überschritten wird.
- Die Installation des Geräts und der Austausch des Kabels muss von einer Fachkraft vorgenommen werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor Sie es in die Einbaustruktur eingebaut haben.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie Wartungsarbeiten vornehmen.

- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermassen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefährdungen durch elektrischen Strom zu vermeiden.
- Die Mittel zum Trennen des Stromanschlusses müssen gemäss den Verdrahtungsvorschriften in die feste Verdrahtung integriert sein.
- **WARNUNG:** Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgeschaltet ist, bevor Sie das Leuchtmittel ersetzen, um die Gefahr eines elektrischen Stromschlags zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Das Gerät und zugängliche Teile werden während des Betriebs heiss. Achten Sie darauf, die Heizelemente und die Oberflächen im Backofen nicht zu berühren.
- Verwenden Sie immer Topfhandschuhe, wenn Sie Zubehör oder Backofengeschirr in den Backofen stellen oder herausnehmen.
- 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. SICHERHEITSANWEISUNGEN

### 2.1 Aufstellen



#### **WARNUNG!**

Das Gerät darf nur von einer Fachkraft installiert werden.

- Entfernen Sie die gesamte Verpackung.
- Montieren oder verwenden Sie ein beschädigtes Gerät nicht.

- 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.
- Prüfen Sie vor Montage des Geräts, dass sich die Ofentür unbehindert öffnen lässt.
- Das Gerät ist mit einem elektrischen Kühlsystem ausgestattet. Es muss mit der Stromversorgung betrieben werden.

## 2.2 Elektroanschluss

### **WARNUNG!**

Brand- und Stromschlaggefahr.

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

Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.

- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der das Gerät allpolig von der Spannungsversorgung getrennt werden kann. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Dieses Gerät wird ohne Netzstecker oder Netzkabel geliefert.

## 2.3 Bedienung

### **WARNUNG!**

Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr oder Explosionsgefahr.

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

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

- Vor der Wartung schalte das Gerät immer aus und ziehe den Netzstecker aus der Steckdose.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.

- Tauschen Sie die Türscheiben sofort aus, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Tür vom Gerät abnehmen. Die Tür ist schwer.
- Reinigen Sie das Gerät regelmässig, um eine Abnutzung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschliesslich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.
- Falls Sie ein Ofenspray verwenden, befolgen Sie die Sicherheitsanweisungen auf seiner Verpackung.

## 2.5 Innenbeleuchtung

### **WARNUNG!**

Stromschlaggefahr.

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

## 2.6 Wartung

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

## 2.7 Entsorgung

### **WARNUNG!**

Verletzungs- oder Erstickungsgefahr.

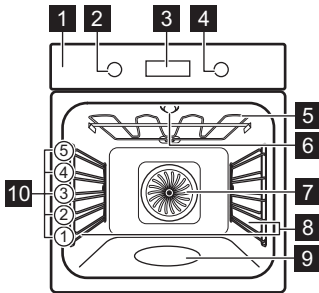
- Kontaktieren Sie die Behörden vor Ort, um Informationen darüber zu erhalten, wie Sie das Gerät entsorgen können.

- Das Gerät von der Netzstromversorgung trennen.

- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräteanschlusses ab, und entsorgen Sie es.

### 3. GERÄTEBESCHREIBUNG

#### 3.1 Gesamtansicht



- 1 Bedienfeld
- 2 Einstellknopf für Ofenfunktionen
- 3 Anzeige
- 4 Einstellknopf
- 5 Heizelement
- 6 Lampe

- 7 Umluft
- 8 Einhängegitter, herausnehmbar
- 9 Garraumvertiefung
- 10 Einschubebene

#### 3.2 Zubehöerteile

- **Gitterrost**  
Für Kuchenbackformen, backofengeeignetes Geschirr, Bratgeschirr, Kochgeschirr/Geschirr.
- **Backblech**  
Für nasse Kuchen, Gebäck, Brot, grosse Braten, Tiefkühlgerichte und zum Auffangen von Flüssigkeiten, z. B. Fett beim Braten von Speisen auf dem Gitterrost.
- **Kuchenblech hochrandig**  
Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von abtropfendem Fett.

### 4. BEDIENFELD

#### 4.1 Ein- und Ausschalten des Geräts

Zum Einschalten des Geräts:

1. Drücken Sie auf die Einstellknöpfe. Daraufhin kommen die Knöpfe heraus.
2. Drehen Sie den Einstellknopf für die Ofenfunktionen zur Auswahl einer Funktion.
3. Drehen Sie den Einstellknopf, um die Einstellungen anzupassen.

Um das Gerät auszuschalten: Drehen Sie den Einstellknopf für die Ofenfunktionen in die Aus-Position **0**.

#### 4.2 Ausstattung Bedienfeld



Drücken Sie darauf, um die Timer-Funktionen einzustellen.



Drücken und halten, um die Funktion einzuschalten: Schnellaufheizung



Drücken Sie darauf, um die Lampe des Geräts auf Ein oder Aus zu schalten.

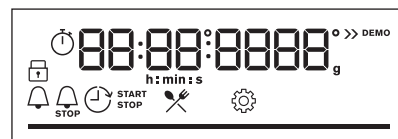


Drücken und halten, um die Funktion einzuschalten: Verriegelung



Drücken, um Ihre Auswahl zu bestätigen.

#### 4.3 Anzeigen im Display



Display mit wichtigen Funktionen.

|                                                                                   |                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
|  | Das Gerät ist verriegelt.            |
|  | Untermenü: VarioGuide.               |
|  | Untermenü: Reinigung.                |
|  | Untermenü: Einstellungen             |
|  | Schnellaufheizung ist eingeschaltet. |
|  | Das Dampfgaren ist aktiviert.        |
|  | Kurzzeit-Wecker ist eingeschaltet.   |

|                                                                                   |                                                                                                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Garzeit ist eingeschaltet.                                                                                                    |
|  | Zeit verzögerter Start ist eingeschaltet.                                                                                     |
|  | Uptimer ist eingeschaltet.                                                                                                    |
|  | Fortschrittsbalken - zeigt visuell an, wenn das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht oder wann die Garzeit zu Ende ist. |

## 5. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

### **WARNUNG!**

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

### 5.1 Einstellung der Uhrzeit

Warten Sie nach dem ersten Anschluss an die Stromversorgung, bis das Display Folgendes anzeigt: «00:00».

1. Drehen Sie den Einstellknopf, um die Zeit einzustellen.
2. Drücken Sie OK.

### 5.2 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 alle Zubehörteile und abnehmbaren Regalböden aus dem Gerät.
2. Stellen Sie die Funktion  ein. Stellen Sie die Höchsttemperatur ein. Lassen Sie das Gerät 1 Std in Betrieb.
3. Stellen Sie die Funktion  ein. Stellen Sie die Höchsttemperatur ein. Lassen Sie das Gerät 15 Min in Betrieb.
4. Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen.
5. Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör nur mit einem Mikrofasertuch, warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
6. Bringen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter in ihre ursprüngliche Positionen.

## 6. TÄGLICHER GEBRAUCH

### **WARNUNG!**

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

### 6.1 Ofenfunktionen



#### **Heissluft**

Zum Braten von Fleisch und Kuchenbacken. Stellen Sie die Temperatur niedriger als beim Backen mit Ober-/Unterhitze ein, da das Gebläse die Hitze gleichmässig im Backofeninneren verteilt.

**Ober-/Unterhitze**

Zum Backen und Braten auf einer Ebene.

**BakingPlus**

Anreichern der Luft mit Feuchtigkeit während des Garvorgangs. Die richtige Farbe und knusprige Kruste beim Backen erhalten. Für saftigere Speisen beim Aufwärmen.

**Tiefkühlgerichte**

Damit Fertiggerichte wie z. B. Pommes Frites, Kartoffelwedges und Frühlingsrollen schön knusprig werden.

**Pizzastufe**

Am besten geeignet zum Backen von Pizza und anderen Gerichten, die mehr Hitze von unten benötigen.

**Unterhitze**

Für Bräunen und einen knusprigen Boden. Verwenden Sie die niedrigste Einschubebene.

**Feuchte Umluft**

Diese Funktion dient dem Energiesparen beim Kochen. Bei Verwendung dieser Funktion kann die Temperatur im Gerät von der eingestellten Temperatur abweichen. Die Restwärme wird genutzt. Die Heizleistung kann reduziert werden. Weitere Informationen finden Sie im Kapitel «Täglicher Gebrauch», Hinweise zu: Feuchte Umluft.

**Grill**

Zum Grillieren von dünnen Speisen und zum Toasten von Brot.

**Heissluftgrillen**

Zum Braten grosser Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Einschubebene. Zum Gratinieren und Bräunen.



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

## 6.2 Hinweise für: Feuchte Umluft

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

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

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

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

## 6.3 Einstellung: Ofenfunktionen

1. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf auf die gewünschte Funktion.
2. Drehen Sie den Einstellknopf, um die Temperatur einzustellen.

 Schnellaufheizung - drücken und gedrückt halten, um die Erhitzungszeit zu verkürzen. Dies ist nur für einige Ofenfunktionen verfügbar. Das Gebläse kann sich automatisch einschalten.

## 6.4 Einstellung: BakingPlus -

1. Stellen Sie sicher, dass die Tür des Geräts abgekühlt ist.
2. Füllen Sie die Garraumvertiefung mit maximal 250 ml Wasser. Füllen Sie die Garraumvertiefung während des Garens oder bei heissem Gerät nicht nach.
3. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf auf die gewünschte Ofenfunktion .
4. Drehen Sie den Einstellknopf, um die Temperatur einzustellen.
5. Heizen Sie das leere Gerät 10 Min lang vor, um Feuchtigkeit zu erzeugen.
6. Geben Sie die Speise in das Gerät.
7. Drehen Sie nach Beendigung des Garvorgangs den Einstellknopf für die Ofenfunktionen in die Position Aus, um das Gerät auszuschalten.
8. Wenn das Gerät kalt ist, entfernen Sie mit einem weichen Tuch das restliche Wasser aus der Garraumvertiefung.

**WARNUNG!**

Öffnen Sie vorsichtig die Tür. Freigesetzte Feuchtigkeit kann zu Verbrennungen führen.

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

1. Drehen Sie den Einstellknopf für die Ofenfunktionen auf .

Untermenüs. Drücken Sie OK.



1. Drehen Sie den Einstellknopf für die Ofenfunktionen auf .

2. Drehen Sie den Einstellknopf um  zu wählen. Drücken Sie OK

3. Drehen Sie den Einstellknopf, um ein Gericht (von P1 - P ...) auszuwählen. Drücken Sie OK.

4. Drehen Sie den Einstellknopf, um das Gewicht anzupassen. Die Option ist nur für ausgewählte Gerichte verfügbar.  
Drücken Sie **OK**.
5. Stellen Sie die Speise in das Gerät.  
Drücken Sie **OK**.
6. Wenn die Funktion ausläuft, sollten Sie überprüfen, ob das Gericht fertig gegart ist. Wenn nötig, verlängern Sie die Garzeit.

| Legende                                                                           |                                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
|  | Gewichtsanzpassung verfügbar.                           |
|  | Füllen Sie die Garraumvertiefung mit Wasser zum Kochen. |
|  | Heizen Sie das Gerät vor dem Garen vor.                 |
|  | Einschubebene. Siehe Kapitel „Gerätebeschreibung“.      |

Das Display zeigt **P** und eine **Zahl** des Gerichts an, die Sie in der Tabelle prüfen können.

|    | Speise                                                                  | Gewicht                                    | Einschubebene/Zubehör                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|----|-------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P1 | Roastbeef, blutig                                                       | 1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm dicke Stücke          |  <b>2; Backblech</b><br>Braten Sie das Fleisch für einige Minuten in einer heissen Pfanne an. In das Gerät einsetzen.                                                                                                                               |
| P2 | Roastbeef, medium                                                       |                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| P3 | Roastbeef, durch                                                        |                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| P4 | Steak, medium                                                           | 180 - 220 g pro Stück; 3 cm dicke Scheiben |   <b>3; Braten der Speise auf dem Gitterrost</b><br>Braten Sie das Fleisch für einige Minuten in einer heissen Pfanne an. In das Gerät einsetzen.              |
| P5 | Rinderbraten/<br>Schmorbraten (Hochrippe, Oberschale, dicke Spannrippe) | 1.5 - 2 kg                                 |   <b>2 auf Gitterrost braten</b><br>Braten Sie das Fleisch für einige Minuten in einer heissen Pfanne an. Fügen Sie Flüssigkeit hinzu. In das Gerät einsetzen. |

|     | Speise                                                         | Gewicht                                | Einschubebene/Zubehör                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----|----------------------------------------------------------------|----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P6  | <b>Roastbeef, blutig</b><br>(Niedertemperatur Garen)           |                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| P7  | <b>Roastbeef, Medium</b><br>(Niedertemperatur Garen)           | 1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm dicke Stücke      |  <b>2; Backblech</b><br>Braten Sie das Fleisch für einige Minuten in einer heissen Pfanne an. In das Gerät einsetzen.                                                                                                                                                                                       |
| P8  | <b>Roastbeef, Well Done (durch)</b> (Niedertemperatur Garen)   |                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| P9  | <b>Rinderfilet, blutig</b><br>(Niedertemperatur-Garen)         |                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| P10 | <b>Rinderfilet, Medium</b><br>(Niedertemperatur Garen)         | 0.5 - 1.5 kg;<br>5-6 cm dicke Stücke   |  <b>2; Backblech</b><br>Braten Sie das Fleisch für einige Minuten in einer heissen Pfanne an. In das Gerät einsetzen.                                                                                                                                                                                       |
| P11 | <b>Rinderfilet, Well Done (durch)</b> (Niedertemperatur Garen) |                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| P12 | <b>Kalbsbraten</b> (z. B. Schulter)                            | 0.8 - 1.5 kg; 4 cm dicke Stücke        |   <b>2; Braten der Speise auf dem Gitterrost</b><br>Braten Sie das Fleisch für einige Minuten in einer heissen Pfanne an. Fügen Sie Flüssigkeit hinzu. In das Gerät einsetzen. Abgedeckt garen.                            |
| P13 | <b>Schweinebraten, Hals oder Schulter</b>                      | 1.5 - 2 kg                             |   <b>2; Speise auf Gitterrost braten</b><br>Geben Sie 200 ml Flüssigkeit in den Bräter.                                                                                                                                    |
| P14 | <b>Pulled Pork</b> (Niedertemperatur Garen)                    | 1.5 - 2 kg                             |  <b>2; Backblech</b><br>Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit für eine gleichmässige Bräunung.                                                                                                                                                                                                 |
| P15 | <b>Schweinelende, frisch</b>                                   | 1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm dicke Stücke      |  <b>2; Speise auf Gitterrost braten</b><br>Braten Sie das Fleisch für einige Minuten in einer heissen Pfanne an. In das Gerät einsetzen.                                                                                                                                                                    |
| P16 | <b>Schweinerippchen</b>                                        | 2 - 3 kg; roh, 2 - 3 cm dünne Rippchen |  <b>3; tiefes Blech</b><br>Fügen Sie Flüssigkeit hinzu, um den Boden der Bratform zu bedecken. Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit.                                                                                                                                                        |
| P17 | <b>Lammhaxe mit Knochen</b>                                    | 1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm dicke Stücke      |  <b>2; Speise auf Backblech garen</b><br>Fügen Sie Flüssigkeit hinzu. Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit.                                                                                                                                                                                 |
| P18 | <b>Poulet, ganz</b>                                            | 1 - 1.5 kg; frisch                     |   <b>2;  200 ml; Auflaufform auf Backblech</b><br>Wenden Sie das Huhn nach der Hälfte der Backzeit für eine gleichmässige Bräunung. |
| P19 | <b>Halbes Poulet</b>                                           | 0.5 - 0.8 kg                           |  <b>3; Backblech</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

|     | Speise                  | Gewicht               | Einschubebene/Zubehör                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-----|-------------------------|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P20 | Pouletbrust             | 180 - 200 g pro Stück |   2; Auflaufform auf <b>Gitterrost</b><br>Braten Sie das Fleisch für einige Minuten in einer heißen Pfanne an.                                                                                                              |
| P21 | Pouletschenkel, frisch  | -                     |  3; <b>Backblech</b><br>Wenn die Pouletschenkel mariniert sind, garen Sie sie länger und bei niedrigerer Temperatur.                                                                                                                                                                                         |
| P22 | Ente, ganz              | 2 - 3 kg              |   2; Speise auf <b>Gitterrost braten</b><br>Legen Sie das Fleisch in einen Bräter. Wenden Sie die Ente nach der Hälfte der Garzeit.                                                                                         |
| P23 | Gans, ganz              | 4 - 5 kg              |   2; <b>tiefes Blech</b><br>Legen Sie das Fleisch auf ein tiefes Backblech. Wenden Sie die Gans nach der Hälfte der Garzeit.                                                                                                |
| P24 | Hackbraten              | 1 kg                  |  2; <b>Gitterrost</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| P25 | Ganzer Fisch, grilliert | 0.5 - 1 kg pro Fisch  |  2; <b>Backblech</b><br>Füllen Sie den Fisch mit Butter, Gewürzen und Kräutern.                                                                                                                                                                                                                              |
| P26 | Fischfilet              | -                     |   3; Auflaufform auf <b>Gitterrost</b>                                                                                                                                                                                      |
| P27 | Käsekuchen              | -                     |  2;  28 cm Blech-Springform auf <b>Gitterrost</b>                                                                                                                                                                           |
| P28 | Apfelkuchen             | -                     |   2;  100 - 150 ml; <b>Backblech</b>                                                                                                       |
| P29 | Apfeltorte              | -                     |  2; Kuchenform <b>Gitterrost</b>                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| P30 | Apfeltorte              | -                     |   100-150 ml 2;  22 cm Kuchenform auf  <b>Gitterrost</b> |
| P31 | Brownies                | 2 kg Teig             |  3; <b>tiefes Kuchenblech</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| P32 | Muffins                 | -                     |   2;  100 - 150 ml; Muffin-Blech auf <b>Gitterrost</b>                                                                               |
| P33 | Kastenkuchen            | -                     |  2; Kastenform auf <b>Gitterrost</b>                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| P34 | Ofenkartoffeln          | 1 kg                  |  2; <b>Backblech</b><br>Legen Sie die ganzen Kartoffeln ungeschält auf ein Backblech.                                                                                                                                                                                                                      |
| P35 | Kartoffelwedges         | 1 kg                  |  3; <b>Backblech</b> mit Backpapier ausgelegt<br>Schneiden Sie die Kartoffeln in Stücke.                                                                                                                                                                                                                   |
| P36 | Gemischtes Grillgemüse  | 1 - 1.5 kg            |  3; <b>Backblech</b> mit Backpapier ausgelegt<br>Schneiden Sie das Gemüse in Stücke.                                                                                                                                                                                                                       |
| P37 | Kroketten, gefroren     | 0.5 kg                |  3; <b>Backblech</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

|     | Speise                                            | Gewicht    | Einschubebene/Zubehör                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----|---------------------------------------------------|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P38 | Pommes frites, gefroren                           | 0.75 kg    |  3; <b>Backblech</b>                                                                                                                                                                                                                                                |
| P39 | Fleisch- / Gemüsesauce mit trockenen Nudelplatten | 1 - 1.5 kg |  2; Auflaufgericht auf <b>Gitterrost</b>                                                                                                                                                                                                                            |
| P40 | Kartoffelgratin (rohe Kartoffeln)                 | 1 - 1.5 kg |  1; Auflaufgericht auf <b>Gitterrost</b><br>Drehen Sie das Gratin nach der Hälfte der Garzeit.                                                                                                                                                                      |
| P41 | Pizza, frisch, dünn                               | -          |   2;  100 ml; <b>Backblech</b> mit Backpapier ausgelegt                                           |
| P42 | Pizza, frisch, dick                               | -          |   2; <b>Backblech</b> ausgelegt mit Backpapier                                                                                                                                     |
| P43 | Quiche                                            | -          |  2; Backblech auf <b>Gitterrost</b>                                                                                                                                                                                                                                 |
| P44 | Baguette/Ciabatta/Weissbrot                       | 0.8 kg     |   2;  150 ml; <b>Backblech</b> mit Backpapier ausgelegt<br>Für Weissbrot ist die Backzeit länger. |
| P45 | Vollkorn- / Roggen- / Dunkles Brot                | 1 kg       |   2;  150 ml; <b>Backblech</b> mit Backblech ausgelegt / Kastenform auf <b>Gitterrost</b>         |

## 6.7 Wechseln: Einstellungen

1. Drehen Sie den Einstellknopf für die Ofenfunktionen auf .
2. Drehen Sie den Einstellknopf um  zu wählen. Drücken Sie **OK**.
3. Drehen Sie den Einstellknopf zur Auswahl der Einstellung. Drücken Sie **OK**.
4. Drehen Sie den Einstellknopf, um den Wert anzupassen. Drücken Sie **OK**.
5. Drehen Sie den Einstellknopf für die Ofenfunktionen auf Aus zum Beenden Menü.

Untermenü: Einstellungen

| Einstellung | Wert            |
|-------------|-----------------|
| 01 Uhrzeit  | Stellen Sie bei |

| Einstellung                                  | Wert                                    |
|----------------------------------------------|-----------------------------------------|
| 02 Helligkeit                                | 1 - 5                                   |
| 03 Tastentöne                                | 1 - Piep, 2 - Klicken, 3 - Geräusch aus |
| 04 Lautstärke                                | 1 - 4                                   |
| 05 Uptimer                                   | Ein/Aus                                 |
| 06 Backofenbeleuchtung                       | Ein/Aus                                 |
| 07 Schnellaufheizung                         | Ein/Aus                                 |
| 08 DEMO                                      | Aktivierungscode: 2468.                 |
| 09 Softwareversion                           | Prüfen                                  |
| 10 Gerät auf Werkseinstellungen zurücksetzen | Ja/Nein                                 |

## 7. ZUSATZFUNKTIONEN

### 7.1 Verriegelung

Diese Funktion verhindert eine versehentliche Änderung der Gerätefunktion.

Bei Aktivierung während der Nutzung des Geräts wird das Bedienfeld verriegelt, damit das Kochen mit den aktuellen Einstellungen ohne Unterbrechung abläuft.

Bei Aktivierung im ausgeschalteten Gerätezustand bleibt das Bedienfeld verriegelt, um unbeaufsichtigtes Einschalten des Geräts zu verhindern.

 drücken und halten, um die Funktion einzuschalten.

Ein Signalton ertönt.  blinkt dreimal, wenn die Sperre eingeschaltet ist.

 - drücken und halten, um die Funktion auszuschalten.

### 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 - 245                                                                              | 5.5                                                                                     |
| 250 °C – Höchsttemperatur                                                              | 3                                                                                       |

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

Die Abschaltautomatik funktioniert nicht mit den folgenden Funktionen:  
Backofenbeleuchtung, Zeit verzögerter Start.

### 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 Timer-Funktionsbeschreibungen

|                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>Kurzzeit-Wecker</b>        | Einstellen einer Countdownzeit. Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton. Diese Funktion hat keinen Einfluss auf den Betrieb des Geräts und kann jederzeit eingestellt werden. |
| <br><b>Garzeit</b>                | Einstellen einer Garzeit. Wenn das Endsignal des Timers ertönt, stoppt die Ofenfunktion automatisch.                                                                                     |
| <br><b>Zeit verzögerter Start</b> | Zum Verzögern von Start und/oder Ende des Garvorgangs.                                                                                                                                   |

|                                                                                                       |                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>Uptimer</b> | Zum Anzeigen, wie lange das Gerät in Betrieb ist. Das Maximum ist 23 Std 59 Min. Diese Funktion hat keinen Einfluss auf den Betrieb des Geräts und kann jederzeit eingestellt werden. |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### 8.2 Einstellung: Kurzzeit-Wecker

1. Drücken Sie .

Im Display erscheint: 0:00 und .

2. Drehen Sie den Einstellknopf, um die Kurzzeit-Wecker einzustellen.

3. Drücken Sie **OK**. Der Timer beginnt sofort mit dem Rückwärtszählen.

### 8.3 Einstellung: Garzeit

1. Drehen Sie die Knöpfe, um die Ofenfunktion auszuwählen und die Temperatur einzustellen.
2. Berühren Sie  so lange, bis das Display Folgendes anzeigt: 0:00 und .
3. Drehen Sie den Einstellknopf, um die Garzeit einzustellen.
4. Drücken Sie OK. Der Timer beginnt sofort mit dem Rückwärtszählen.
5. Wenn die Zeit abgelaufen ist, drücken Sie OK und drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen auf die Aus-Position.

### 8.4 Einstellung: Zeit verzögerter Start

1. Drehen Sie die Knöpfe, um die Ofenfunktion auszuwählen und die Temperatur einzustellen.
2. Berühren Sie  so lange, bis das Display Folgendes anzeigt:  und START.
3. Drehen Sie den Einstellknopf zum Einstellen der Startzeit.
4. Drücken Sie OK.

Im Display erscheint: --:-- .

5. Drehen Sie den Einstellknopf, um das Ende einzustellen.
6. Drücken Sie OK.

Der Timer beginnt zur eingestellten Startzeit mit dem Rückwärtszählen.

7. Wenn die Zeit abgelaufen ist, drücken Sie OK und drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen auf die Aus-Position.

### 8.5 Einstellung: Uptimer

1. Drehen Sie den Einstellknopf für die Ofenfunktionen auf  um Menü einzugeben.
2. Drehen Sie den Einstellknopf um  / Uptimer zu wählen. Siehe Kapitel „Täglicher Gebrauch“, Menü: Einstellungen.
3. Drücken Sie OK.
4. Drehen Sie am Einstellknopf, um den Uptimer auf Ein oder Aus zu schalten.
5. Drücken Sie OK.

### 8.6 Einstellung: Uhrzeit

1. Drehen Sie den Einstellknopf für die Ofenfunktionen auf  um Menü einzugeben.
2. Drehen Sie den Einstellknopf um  / Uhrzeit zu wählen. Siehe Kapitel „Täglicher Gebrauch“, Menü: Einstellungen.
3. Drehen Sie den Einstellknopf, um die Uhr einzustellen.
4. Drücken Sie OK.

## 9. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

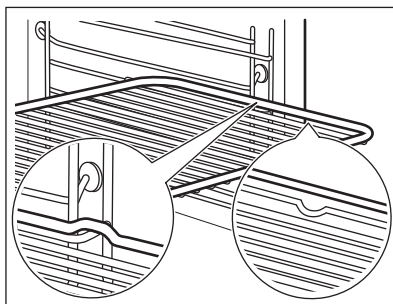
### **WARNUNG!**

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

### 9.1 Einsetzen der Zubehörteile

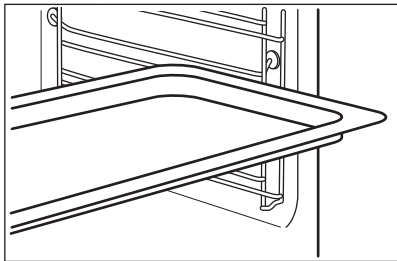
Eine kleine Kerbe oben sorgt für mehr Sicherheit und Neigeschutz. Die Kerben verhindern auch ein Umkippen. Der hohe Rand um den Rost verhindert das Abrutschen von Kochgeschirr.

### Gitterrost



Schieben Sie den Gitterrost zwischen die Führungsstäbe des Einhängegitters. Stellen Sie sicher, dass der Rost das Ende des Backofeninneren berührt.

#### Backblech / tiefes Kuchenblech



Schieben Sie das Blech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter. Stellen Sie das Backblech mit der Neigung in Richtung Ende des Backofeninneren.

## 10. RATSCHLÄGE UND TIPPS

### 10.1 Empfehlungen zum Garen

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

Ihr Gerät kann unter Umständen anders backen oder braten als Ihr früheres Gerät. In den folgenden Hinweisen werden empfohlene Einstellungswerte von Temperatur, Gardauer und Einschubebene für spezifische Speisentypen aufgeführt.

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.

Energiespartipps finden Sie im Kapitel «Energie-Effizienz».

#### In den Tabellen verwendete Symbole:

|  |                  |
|--|------------------|
|  | Speisenart       |
|  | Backofenfunktion |
|  | Temperatur       |

|  |               |
|--|---------------|
|  | Zubehör       |
|  | Einschubebene |
|  | Garzeit (Min) |

### 10.2 Feuchte Umluft - empfohlenes Zubehör

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

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

### 10.3 Feuchte Umluft

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

|  | °C        |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Nudel-Auflauf                                                                     | 200 - 220 | 45 - 55                                                                           | 3                                                                                 |
| Kartoffelgratin                                                                   | 180 - 200 | 70 - 85                                                                           | 3                                                                                 |
| Moussaka                                                                          | 170 - 190 | 70 - 95                                                                           | 3                                                                                 |
| Lasagne, frisch                                                                   | 180 - 200 | 75 - 90                                                                           | 3                                                                                 |
| Cannelloni                                                                        | 180 - 200 | 70 - 85                                                                           | 3                                                                                 |
| Brotpudding                                                                       | 190 - 200 | 55 - 70                                                                           | 3                                                                                 |
| Milchreis                                                                         | 170 - 190 | 45 - 60                                                                           | 3                                                                                 |
| Apfelkuchen aus Biskuitteig (runde Kuchenform)                                    | 160 - 170 | 70 - 80                                                                           | 3                                                                                 |
| Weissbrot                                                                         | 190 - 200 | 55 - 70                                                                           | 3                                                                                 |

## 10.4 Informationen für Testeinrichtungen

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

Backen auf einer Ebene

|  |  |  | °C   |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Biskuitkuchen (fettfrei)                                                          | Heissluft                                                                         | Gitterrost                                                                        | 160  | 45 - 60                                                                           | 2                                                                                 |
| Biskuitkuchen (fettfrei)                                                          | Ober-/Unterhitze                                                                  | Gitterrost                                                                        | 160  | 45 - 60                                                                           | 2                                                                                 |
| Apfeltorte, 2 Formen à Ø 20 cm                                                    | Heissluft                                                                         | Gitterrost                                                                        | 160  | 55 - 65                                                                           | 2                                                                                 |
| Apfeltorte, 2 Formen à Ø 20 cm                                                    | Ober-/Unterhitze                                                                  | Gitterrost                                                                        | 180  | 55 - 65                                                                           | 1                                                                                 |
| Buttergebäck                                                                      | Heissluft                                                                         | Backblech                                                                         | 140  | 25 - 35                                                                           | 2                                                                                 |
| Buttergebäck                                                                      | Ober-/Unterhitze                                                                  | Backblech                                                                         | 140  | 25 - 35                                                                           | 2                                                                                 |
| Törtchen, 20 pro Blech <b>1)</b>                                                  | Heissluft                                                                         | Backblech                                                                         | 150  | 20 - 30                                                                           | 3                                                                                 |
| Törtchen, 20 pro Blech <b>1)</b>                                                  | Ober-/Unterhitze                                                                  | Backblech                                                                         | 170  | 20 - 30                                                                           | 3                                                                                 |
| Toast <b>2)</b>                                                                   | Grill                                                                             | Gitterrost                                                                        | Max. | 1 - 2                                                                             | 5                                                                                 |

**1)** Das leere Gerät vorheizen.

**2)** Heizen Sie das leere Gerät 5 Min lang vor.

Backen auf mehreren Ebenen

|  |  |  | °C  |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Buttergebäck                                                                        | Heissluft                                                                           | Backblech                                                                           | 140 | 25 - 45                                                                             | 2 und 4                                                                             |
| Törtchen, 20 pro Blech <b>1)</b>                                                    | Heissluft                                                                           | Backblech                                                                           | 150 | 25 - 35                                                                             | 2 und 4                                                                             |

|  |  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Biskuitkuchen (fettfrei)                                                          | Heissluft                                                                         | Gitterrost <sup>2)</sup>                                                          | 160 | 45 - 55                                                                           | 2 und 4                                                                           |
| Apfeltorte                                                                        | Heissluft                                                                         | Gitterrost <sup>2)</sup>                                                          | 160 | 55 - 65                                                                           | 2 und 4                                                                           |

1) Das leere Gerät vorheizen.

2) 1 Kuchenform auf jedem Gitterrost. Eine nach links und eine nach rechts.

## 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.
- Verwenden Sie eine Reinigungslösung zum Reinigen der Metalloberflächen.
- Beseitigen Sie Flecken mit einem milden Reinigungsmittel.

#### Alltäglicher 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 Antihafzubehör nicht mit aggressiven Mitteln oder scharfkantigen Gegenständen.

### 11.2 Reinigen der Garraumvertiefung

Reinigen Sie die Garraumvertiefung, um Kalkreste nach dem Dampfgaren zu entfernen.



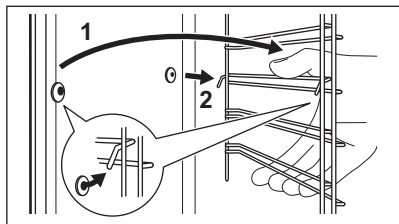
Für die Funktion: Reinigen Sie den Backofen nach jeweils 5 bis 10 Garzyklen.

1. Giessen Sie 250 ml weissen Essig oder Zitronensäure in die Vertiefung im Garraum. Verwenden Sie Essig mit maximal 6 % Säuregehalt ohne weitere Zusätze.
2. Lassen Sie den Essig bei Raumtemperatur 30 Minuten lang einwirken, um die Kalkrückstände aufzulösen.
3. Reinigen Sie die Garraum mit warmem Wasser und einem weichen Tuch.

### 11.3 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 das Vordere der Einhängegitter von der Seitenwand ab.
3. Ziehen Sie das Einhängegitter hinten von der Seitenwand ab, und nehmen Sie es vollständig heraus.



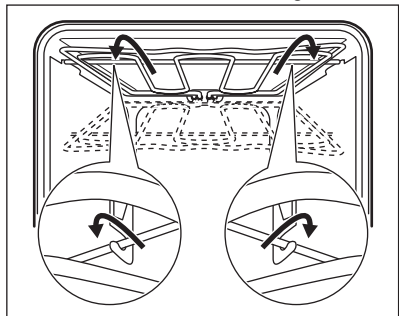
4. Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge aus.

## 11.4 Grill entfernen

### ! WARNUNG!

Es besteht ein Verbrennungsrisiko.

1. Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es völlig abkühlen, bevor Sie es reinigen.
2. Entfernen Sie die Einhängegitter.
3. Fassen Sie die Ecken des Grills. Ziehen Sie ihn gegen die Federkraft nach vorne und aus beiden Halterungen heraus.



Der Grill lässt sich abklappen.

4. Reinigen Sie die Ofendecke mit warmem Wasser, einem weichen Tuch und einem milden Reinigungsmittel. Lassen Sie sie trocknen.
5. Führen Sie zum Einbauen des Grills die Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.
6. Bauen Sie die Einhängegitter wieder ein.

## 11.5 Aus- und Einbau der Tür

Die Tür und die inneren Glasscheiben können zur Reinigung ausgebaut werden. Die

Anzahl Glasscheiben unterscheidet sich von anderen Modellen.

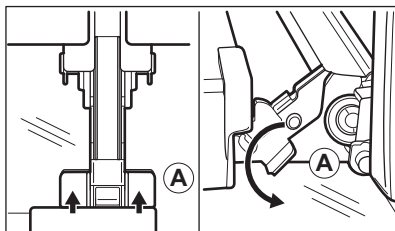
### ! WARNUNG!

Die Tür ist schwer.

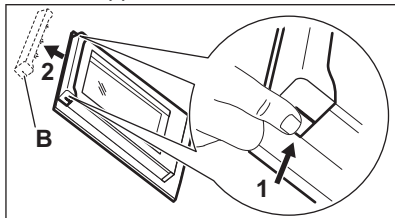
### ! VORSICHT!

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

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.

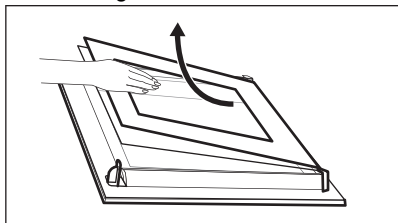


4. Schliessen Sie die Ofentür bis zur ersten Öffnungsstellung (auf einen Winkel von ca.: 70°).
5. Fassen Sie die Tür mit beiden Händen seitlich an und ziehen Sie sie schräg nach oben vom Ofen weg.
6. Legen Sie die Tür mit der Aussenseite nach unten auf ein weiches Tuch und eine stabile Fläche.
7. Fassen Sie die Türverkleidung **B** an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an. Drücken Sie diese nach innen, um den Schnappverschluss zu lösen.



8. Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorne, um sie abzunehmen.

9. Fassen Sie die Glasscheiben der Tür nacheinander am oberen Rand an und ziehen Sie sie nach oben aus der Führung.



10. Reinigen Sie die Glasscheibe mit Wasser und Seife. Trocknen Sie die Glasscheibe sorgfältig ab. Reinigen Sie die Glasscheiben nicht im Geschirrspüler.

Führen Sie nach der Reinigung die oben aufgeführten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch. Setzen Sie zuerst die kleinere Scheibe ein, dann die grössere Scheibe und die Tür.

Achten Sie darauf, dass die Glaspaneele in korrekter Position eingesetzt werden, da sich die Türoberfläche sonst überhitzen kann.

## 11.6 Austauschen der Lampe

### **WARNUNG!**

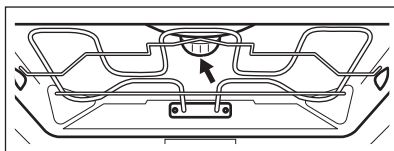
Stromschlaggefahr.  
Die Lampe kann heiss sein.

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. Säubern Sie die Glasabdeckung.
3. Ersetzen Sie die Lampe durch eine bis 300 °C hitzebeständige Halogenlampe mit 230 V und 40 W
4. Setzen Sie die Glasabdeckung wieder ein.

### 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 ...

| Problem                                                       | Prüfen Sie Folgendes:                                                  |
|---------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| Das Gerät lässt sich nicht aktivieren oder in Betrieb setzen. | Das Gerät ist ordnungsgemäss an die Spannungsversorgung angeschlossen. |

| Problem                                         | Prüfen Sie Folgendes:                                     |
|-------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| Das Gerät heizt nicht auf.                      | Die Abschaltautomatik ist deaktiviert.                    |
| Das Gerät heizt nicht auf.                      | Die Sicherung ist nicht durchgebrannt.                    |
| Das Gerät heizt nicht auf.                      | Verriegelung ist deaktiviert.                             |
| Die Lampe ist ausgeschaltet.                    | Feuchte Umluft - ist aktiviert.                           |
| Die Lampe funktioniert nicht.                   | Die Lampe ist durchgebrannt.                              |
| Im Display erscheint 00:00.                     | Es gab einen Stromausfall. Stellen Sie die Uhrzeit ein.   |
| Wasser dringt aus der Garraumvertiefung hervor. | Es befindet sich zu viel Wasser in der Garraumvertiefung. |



Wenn im Display ein Fehlercode angezeigt wird, der nicht in dieser Tabelle aufgeführt ist, schalten Sie die Haussicherung aus und ein und starten Sie das Gerät erneut. Wenn der Fehlercode erneut erscheint, wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.

## 12.2 Servicedaten

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

Die erforderlichen Daten für den Kundendienst sind auf dem Typenschild zu finden. Das Typenschild befindet sich auf 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.): \_\_\_\_\_

Produktnummer (PNC): \_\_\_\_\_

Seriennummer (S.N.): \_\_\_\_\_

## 13. ENERGIEEFFIZIENZ

### 13.1 Produktinformationen und Produktinformationsblatt gemäss EU-Regularien zu Ökodesign und Energieverbrauchskennzeichnung

|                                                                  |                    |
|------------------------------------------------------------------|--------------------|
| Name des Lieferanten                                             | Electrolux         |
| Modell-Kennzeichnung                                             | EB6L5DSP 944271542 |
| Energieeffizienzindex                                            | 81,2               |
| Energieeffizienzklasse                                           | A+                 |
| Energieverbrauch bei einer Standardlast, konventioneller Betrieb | 1,09 kWh/Programm  |
| Energieverbrauch bei Standardbelastung, forcierte Heissluft      | 0,69 kWh/Programm  |
| Anzahl der Hohlräume                                             | 1                  |
| Wärmequelle                                                      | Elektrizität       |
| Volumen                                                          | 71 l               |

|             |                      |
|-------------|----------------------|
| Backofentyp | Eingebauter Backofen |
| Gewicht     | 31.5 kg              |

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

## 13.2 Produktinformationen zu Energieverbrauch und maximaler Zeit zum Erreichen des Energiesparmodus

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

### 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 an, sobald Sie das Gerät ausschalten.

#### Warmhalten von Speisen

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

#### Garen mit ausgeschalteter

#### Backofenbeleuchtung

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

#### Feuchte Umluft

Funktion dient zum Energiesparen beim Kochen.

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

## 14. GARANTIE

### Kundendienst

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



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

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

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

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

## 15. UMWELTTIPPS

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



### Für die Schweiz:

Wohin mit den Altgeräten?

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

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

# Welcome to Electrolux! Thank you for choosing our appliance.



Get usage advice, brochures, troubleshooting, service and repair information:  
[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

Subject to change without notice.

## CONTENTS

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| 1. SAFETY INFORMATION.....      | 25 |
| 2. SAFETY INSTRUCTIONS.....     | 27 |
| 3. PRODUCT DESCRIPTION.....     | 29 |
| 4. CONTROL PANEL.....           | 29 |
| 5. BEFORE FIRST USE.....        | 30 |
| 6. DAILY USE.....               | 31 |
| 7. ADDITIONAL FUNCTIONS.....    | 35 |
| 8. CLOCK FUNCTIONS.....         | 36 |
| 9. USING THE ACCESSORIES.....   | 37 |
| 10. HINTS AND TIPS.....         | 37 |
| 11. CARE AND CLEANING.....      | 39 |
| 12. TROUBLESHOOTING.....        | 41 |
| 13. ENERGY EFFICIENCY.....      | 42 |
| 14. GUARANTEE .....             | 43 |
| 15. ENVIRONMENTAL CONCERNS..... | 44 |

## 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.
- 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.
- 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, check if the appliance door opens without 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. Should the mains cable need 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 the appliance, 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 pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull 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 this 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 release.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has 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 that are wet with flammable products in, near or on the appliance.

### **WARNING!**

Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
  - do not put ovenware or other objects in the appliance directly on the bottom.

- 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.
- Discoloration 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.
- 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 disconnect the mains plug from the mains socket.
- Make sure the appliance is cold. There is the risk that the glass panels can break.
- Replace immediately the door glass panels when they are damaged. Contact the Authorised Service Centre.
- Be careful when you remove the door from the appliance. The door is heavy!
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Use only neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.
- If you use an oven spray, follow the safety instructions on its packaging.

## 2.5 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.

## 2.6 Service

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

## 2.7 Disposal

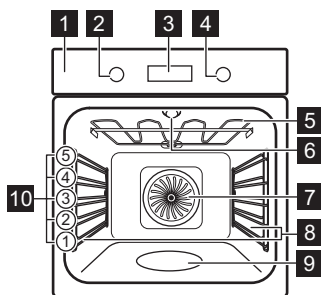
### ⚠ WARNING!

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 Knob for the heating functions
- 3 Display
- 4 Control knob
- 5 Heating element

- 6 Lamp
- 7 Fan
- 8 Shelf support, removable
- 9 Cavity embossment
- 10 Shelf positions

### 3.2 Accessories

- Wire shelf**  
For cake tins, ovenproof dishes, roast dishes, cookware / dishes.
- Baking tray**  
For moist cakes, baked items, bread, large roasts, frozen meals and to catch dripping liquids, e.g. fat when roasting food on wire shelf.
- Grill- / Roasting pan**  
To bake and roast or as pan to collect fat.

## 4. CONTROL PANEL

### 4.1 Turning the appliance on and off

To turn on the appliance:

- Press the knobs. The knobs come out.

- Turn the knob for the heating functions to select a function.
- Turn the control knob to adjust settings.

To turn off the appliance: turn the knob for the heating functions to the off position .

4.2 Control panel overview

|                                                                                   |                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
|  | Press to set timer functions.                     |
|  | Press and hold to set the function: Fast Heat Up. |
|  | Press to turn the appliance lamp on and off.      |
|  | Press and hold to set the function: Lock.         |
| OK                                                                                | Press to confirm your selection.                  |

4.3 Display indicators



Display with key functions.

|                                                                                   |                                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | The appliance is locked.                                                                                                   |
|  | Submenu: Assisted Cooking.                                                                                                 |
|  | Submenu: Cleaning.                                                                                                         |
|  | Submenu: Settings                                                                                                          |
|  | Fast Heat Up is activated.                                                                                                 |
|  | Steam cooking is activated.                                                                                                |
|  | Minute minder is activated.                                                                                                |
|  | Cooking time is activated.                                                                                                 |
|  | Time Delayed Start is activated.                                                                                           |
|  | Uptimer is activated.                                                                                                      |
|  | Progress bar - visually indicates when the appliance reaches the set temperature or when the cooking time comes to an end. |

5. BEFORE FIRST USE



WARNING!

Refer to Safety chapters.

5.1 Setting the time

After the first connection to the mains, wait until the display shows: "00:00".

- 1. Turn the control knob to set the time.
- 2. Press OK.

5.2 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. Set the function . Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 1 h.
- 3. Set the function . Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 15 min.
- 4. Turn off the appliance and wait until it is cold.
- 5. Clean the appliance and the accessories only with a microfibre cloth, warm water and a mild detergent.
- 6. Put the accessories and removable shelf supports back to their initial position.

## 6. DAILY USE

### **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

### 6.1 Heating functions



#### **True Fan Cooking**

To roast meat and bake cakes. Set a lower temperature than for Conventional Cooking as the fan distributes heat evenly in the oven interior.



#### **Conventional Cooking**

To bake and roast food on one shelf position.



#### **BakingPlus**

To add humidity during the cooking. To get the right colour and crispy crust during baking. To give more juiciness during reheating.



#### **Frozen Foods**

To make convenience food crispy, e.g. french fries, potato wedges or spring rolls.



#### **Pizza Function**

To bake pizza and other dishes that require more heat from below.



#### **Bottom Heat**

To make browning and crispy bottom. Use the lowest shelf position.



#### **Moist Fan Baking**

This function is designed to save energy during cooking. When you use this function, the temperature inside the appliance may differ from the set temperature. The residual heat is used. The heating power may be reduced. For more information refer to "Daily Use" chapter, Notes on: Moist Fan Baking.



#### **Grill**

To grill thin pieces of food and to toast bread.



#### **Turbo Grilling**

To roast large meat joints or poultry with bones on one shelf position. To bake gratins and to brown.



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

### 6.2 Notes on: Moist Fan Baking

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" chapter, Moist Fan Baking. For general energy saving recommendations refer to "Energy Efficiency" chapter, Energy saving tips.

### 6.3 Setting: Heating functions

1. Turn the knob for the heating functions to select a heating function.
2. Turn the control knob to set the temperature.

 **Fast Heat Up** - press and hold to shorten the heating time. It is available for some heating functions. Fan may turn on automatically.

### 6.4 Setting: BakingPlus

1. Make sure that the appliance is cold.
2. Fill the cavity embossment with maximum 250 ml of tap water.  
Do not refill the cavity embossment during cooking or when the appliance is hot.
3. Turn the knob for the heating functions to select the heating function .
4. Turn the control knob to set the temperature.
5. Preheat the empty appliance for 10 min to create humidity.
6. Insert the food in the appliance.
7. When the cooking ends, turn the knob for the heating functions to the off position to turn off the appliance.

8. When the appliance is cold, remove the remaining water from the cavity embossment with a soft cloth.

**⚠ WARNING!**

Carefully open the door. Released humidity can cause burns.

**6.5 Entering: Menu** 

Open the Menu to access Assisted Cooking dishes and settings.

1. Turn the knob for the heating functions to .

The display shows , , , .

2. Turn the control knob and select the icon to enter submenu. Press OK.

**6.6 Setting: Assisted Cooking** 

Assisted Cooking submenu consists of programmes that are designed for dedicated dishes. Programmes start with a suitable setting. You can adjust the time and the temperature during cooking.

1. Turn the knob for the heating functions to .
2. Turn the control knob to select . Press OK.

3. Turn the control knob to select a dish (P1 - P...). Press OK.
4. Turn the control knob to adjust the weight. Option is available for selected dishes. Press OK.
5. Place the food inside the appliance. Press OK.
6. When the function ends, check if the food is ready. Extend the cooking time, if needed.

**Submenu: Assisted Cooking**

| Legend                                                                            |                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
|  | Weight adjustment available.                         |
|  | Fill the cavity embossment with water for cooking.   |
|  | Preheat the appliance before you start cooking.      |
|  | Shelf level. Refer to "Product description" chapter. |

The display shows **P** and a **number** of the dish that you can check in the table.

| Dish |                                                          | Weight                                   | Shelf level / Accessory                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|------|----------------------------------------------------------|------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P1   | Roast Beef, rare                                         |                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| P2   | Roast Beef, medium                                       | 1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm thick pieces        |  <b>2; baking tray</b><br>Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Insert to the appliance.                                                                                                                 |
| P3   | Roast Beef, well done                                    |                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| P4   | Steak, medium                                            | 180 - 220 g per piece; 3 cm thick slices |   <b>3; roasting dish on wire shelf</b><br>Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Insert to the appliance.             |
| P5   | Beef roast / braised (prime rib, top round, thick flank) | 1.5 - 2 kg                               |   <b>2; roasting dish on wire shelf</b><br>Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Add liquid. Insert to the appliance. |

|     | Dish                                  | Weight                                      | Shelf level / Accessory                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----|---------------------------------------|---------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P6  | Roast Beef, rare (slow cooking)       |                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| P7  | Roast Beef, medium (slow cooking)     | 1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm thick pieces           |  <b>2; baking tray</b><br>Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Insert to the appliance.                                                                                                                                                                                                               |
| P8  | Roast Beef, well done (slow cooking)  |                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| P9  | Fillet of beef, rare (slow cooking)   |                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| P10 | Fillet of beef, medium (slow cooking) | 0.5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm thick pieces         |  <b>2; baking tray</b><br>Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Insert to the appliance.                                                                                                                                                                                                               |
| P11 | Fillet of beef, done (slow cooking)   |                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| P12 | Veal roast (e.g. shoulder)            | 0.8 - 1.5 kg; 4 cm thick pieces             |   <b>2; roasting dish on wire shelf</b><br>Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Add liquid. Insert to the appliance. Roast covered.                                                                                  |
| P13 | Pork roast neck or shoulder           | 1.5 - 2 kg                                  |   <b>2; roasting dish on wire shelf</b><br>Add 200 ml liquid to the roasting dish.                                                                                                                                           |
| P14 | Pulled pork (slow cooking)            | 1.5 - 2 kg                                  |  <b>2; baking tray</b><br>Turn the meat after half of the cooking time to get an even browning.                                                                                                                                                                                                               |
| P15 | Pork loin, fresh                      | 1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm thick pieces           |  <b>2; roasting dish on wire shelf</b><br>Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Insert to the appliance.                                                                                                                                                                                               |
| P16 | Pork spare ribs                       | 2 - 3 kg; use raw, 2 - 3 cm thin spare ribs |  <b>3; deep pan</b><br>Add liquid to cover the bottom of a dish. Turn the meat after half of the cooking time.                                                                                                                                                                                                |
| P17 | Lamb leg with bones                   | 1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm thick pieces           |  <b>2; roasting dish on baking tray</b><br>Add liquid. Turn the meat after half of the cooking time.                                                                                                                                                                                                         |
| P18 | Whole chicken                         | 1 - 1.5 kg; fresh                           |   <b>2;</b>  200 ml; casserole dish on <b>baking tray</b><br>Turn the chicken after half of the cooking time to get an even browning. |
| P19 | Half chicken                          | 0.5 - 0.8 kg                                |  <b>3; baking tray</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| P20 | Chicken breast                        | 180 - 200 g per piece                       |   <b>2; casserole dish on wire shelf</b><br>Fry the meat for a few minutes in a hot pan.                                                                                                                                 |
| P21 | Chicken legs, fresh                   | -                                           |  <b>3; baking tray</b><br>If you marinated chicken legs first, set lower temperature and cook them longer.                                                                                                                                                                                                  |

|     | Dish                                           | Weight              | Shelf level / Accessory                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----|------------------------------------------------|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P22 | Duck, whole                                    | 2 - 3 kg            |   2; roasting dish on <b>wire shelf</b><br>Put the meat on roasting dish. Turn the duck after half of the cooking time.                                                                                                    |
| P23 | Goose, whole                                   | 4 - 5 kg            |   2; <b>deep pan</b><br>Put the meat on deep baking tray. Turn the goose after half of the cooking time.                                                                                                                   |
| P24 | Meat loaf                                      | 1 kg                |  2; <b>wire shelf</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| P25 | Whole fish, grilled                            | 0.5 - 1 kg per fish |  2; <b>baking tray</b><br>Fill the fish with butter, spices and herbs.                                                                                                                                                                                                                                      |
| P26 | Fish fillet                                    | -                   |   3; casserole dish on <b>wire shelf</b>                                                                                                                                                                                   |
| P27 | Cheesecake                                     | -                   |  2;  28 cm springform tin on <b>wire shelf</b>                                                                                                                                                                             |
| P28 | Apple cake                                     | -                   |   2;  100 - 150 ml; <b>baking tray</b>                                                                                                    |
| P29 | Apple tart                                     | -                   |  2; pie form on <b>wire shelf</b>                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| P30 | Apple pie                                      | -                   |   2;  100 - 150 ml;  22 cm pie form on <b>wire shelf</b> |
| P31 | Brownies                                       | 2 kg of dough       |  3; <b>deep pan</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| P32 | Muffins                                        | -                   |   2;  100 - 150 ml; muffin tray on <b>wire shelf</b>                                                                                      |
| P33 | Loaf cake                                      | -                   |  2; loaf pan on <b>wire shelf</b>                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| P34 | Baked potatoes                                 | 1 kg                |  2; <b>baking tray</b><br>Put the whole potatoes with skin on baking tray.                                                                                                                                                                                                                                  |
| P35 | Wedges                                         | 1 kg                |  3; <b>baking tray</b> lined with baking paper<br>Cut potatoes into pieces.                                                                                                                                                                                                                                |
| P36 | Grilled mixed vegetables                       | 1 - 1.5 kg          |  3; <b>baking tray</b> lined with baking paper<br>Cut the vegetables into pieces.                                                                                                                                                                                                                         |
| P37 | Croquettes, frozen                             | 0.5 kg              |  3; <b>baking tray</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| P38 | Pommes, frozen                                 | 0.75 kg             |  3; <b>baking tray</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| P39 | Meat / vegetable lasagna with dry pasta sheets | 1 - 1.5 kg          |  2; casserole dish on <b>wire shelf</b>                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| P40 | Potato gratin (raw potatoes)                   | 1 - 1.5 kg          |  1; casserole dish on <b>wire shelf</b><br>Rotate the dish after half of the cooking time.                                                                                                                                                                                                                |

|     | Dish                              | Weight | Shelf level / Accessory                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----|-----------------------------------|--------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P41 | Pizza fresh, thin                 | -      |   2;  100 ml; <b>baking tray</b> lined with baking paper                                      |
| P42 | Pizza fresh, thick                | -      |   2; <b>baking tray</b> lined with baking paper                                                                                                                                |
| P43 | Quiche                            | -      |  2; baking tin on <b>wire shelf</b>                                                                                                                                                                                                                             |
| P44 | Baguette / Ciabatta / White bread | 0.8 kg |   2;  150 ml; <b>baking tray</b> lined with baking paper<br>More time needed for white bread. |
| P45 | Whole grain / Rye / Dark bread    | 1 kg   |   2;  150 ml; <b>baking tray</b> lined with baking paper / loaf pan on <b>wire shelf</b>      |

## 6.7 Changing: Settings

1. Turn the knob for the heating functions to .
2. Turn the control knob to select . Press OK.
3. Turn the control knob to select the setting. Press OK.
4. Turn the control knob to adjust the value. Press OK.
5. Turn the knob for the heating functions to the off position to exit Menu.

Submenu: Settings

| Setting        | Value  |
|----------------|--------|
| 01 Time of day | Change |

| Setting               | Value                              |
|-----------------------|------------------------------------|
| 02 Display brightness | 1 - 5                              |
| 03 Key tones          | 1 - Beep, 2 - Click, 3 - Sound off |
| 04 Buzzer volume      | 1 - 4                              |
| 05 Uptimer            | On / Off                           |
| 06 Light              | On / Off                           |
| 07 Fast Heat Up       | On / Off                           |
| 08 Demo mode          | Activation code: 2468              |
| 09 Software version   | Check                              |
| 10 Reset all settings | Yes / No                           |

## 7. ADDITIONAL FUNCTIONS

### 7.1 Lock

This function prevents an accidental change of the appliance function.

When activated while the appliance is in use, it locks the control panel, ensuring that the current cooking settings continue uninterrupted.

When activated while the appliance is off, it keeps the control panel locked, preventing the appliance from being turned on unintentionally.

 - press and hold to turn on the function.

A signal sounds.  - flashes 3 times when the lock is turned on.

 - press and hold to turn off the function.

### 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 - 245                                                                              | 5.5                                                                                   |
| 250 - maximum                                                                          | 3                                                                                     |

If you intend to run a heating function for a duration exceeding the automatic switch-off

time, set the cooking time. Refer to the 'Clock functions' chapter.

The Automatic switch-off does not work with the functions: Light, Time Delayed Start.

## 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 Timer functions description

|                                                                                                                |                                                                                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>Minute minder</b>      | To set a countdown timer. When the timer ends, the signal sounds. This function has no effect on the operation of the appliance and can be set at any time. |
| <br><b>Cooking time</b>       | To set cooking duration. When the timer ends, the signal sounds and the heating function will automatically turn off.                                       |
| <br><b>Time Delayed Start</b> | To postpone the start and / or end of cooking.                                                                                                              |
| <br><b>Uptimer</b>            | To show how long the appliance operates. Maximum is 23 h 59 min. This function has no effect on the operation of the appliance and can be set at any time.  |

## 8.2 Setting: Minute minder

- Press .
- The display shows: 0:00 and .
- Turn the control knob to set the Minute minder.
- Press OK. The timer starts counting down immediately.

## 8.3 Setting: Cooking time

- Turn the knobs to select the heating function and to set the temperature.

- Press  until the display shows: 0:00 and .
- Turn the control knob to set the Cooking time.
- Press OK. The timer starts counting down immediately.
- When the time ends, press OK and turn the knob for the heating functions to the off position.

## 8.4 Setting: Time Delayed Start

- Turn the knobs to select the heating function and to set the temperature.
- Press  until the display shows:  and START.
- Turn the control knob to set the start time.
- Press OK.

The display shows: --:--  STOP.

- Turn the control knob to set the end time.
- Press OK.
- The timer starts counting down at a set start time.
- When the time ends, press OK and turn the knob for the heating functions to the off position.

## 8.5 Setting: Uptimer

- Turn the knob for the heating functions to  to enter Menu.

2. Turn the control knob to select  / Uptimer. Refer to "Daily Use" chapter, Menu: Settings.
3. Press OK.
4. Turn the control knob to turn the Uptimer on and off.
5. Press OK.

## 8.6 Setting: Time of day

1. Turn the knob for the heating functions to  to enter Menu.

2. Turn the control knob to select  / Time of day. Refer to "Daily use" chapter, Menu: Settings.
3. Turn the control knob to set the clock.
4. Press OK.

## 9. USING THE ACCESSORIES



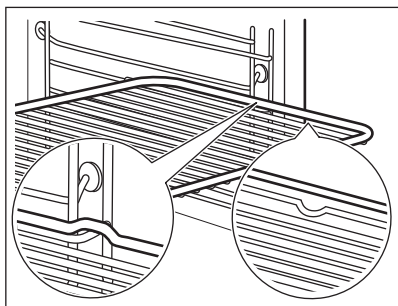
### WARNING!

Refer to Safety chapters.

### 9.1 Inserting accessories

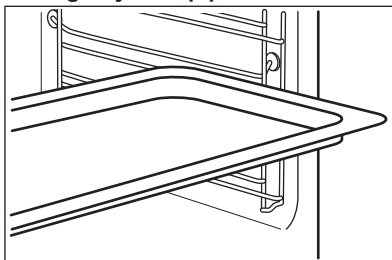
A small indentation at the top increases safety and provides tilt protection. The indentations are also anti-tip devices. The rim around the shelf prevents cookware from slipping off the shelf.

#### Wire shelf



Insert the shelf between the guide bars of the shelf support. Make sure that the shelf touches the back of the oven interior.

#### Baking tray / Deep pan



Push the tray between the guide bars of the shelf support. Place the baking tray with the slope towards the back of the oven interior.

## 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 the 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" chapter.

Symbols used in the tables:

|                                                                                   |                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
|  | Food type          |
|  | Heating function   |
|  | Temperature        |
|  | Accessory          |
|  | Shelf position     |
|  | Cooking time (min) |

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

10.3 Moist Fan Baking

For the best results follow suggestions listed in the table below.

|  | °C        |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Pasta gratin                                                                      | 200 - 220 | 45 - 55                                                                           | 3                                                                                 |
| Potato gratin                                                                     | 180 - 200 | 70 - 85                                                                           | 3                                                                                 |
| Moussaka                                                                          | 170 - 190 | 70 - 95                                                                           | 3                                                                                 |
| Lasagne                                                                           | 180 - 200 | 75 - 90                                                                           | 3                                                                                 |
| Cannelloni                                                                        | 180 - 200 | 70 - 85                                                                           | 3                                                                                 |
| Bread pudding                                                                     | 190 - 200 | 55 - 70                                                                           | 3                                                                                 |
| Rice pudding                                                                      | 170 - 190 | 45 - 60                                                                           | 3                                                                                 |
| Apple cake, made of sponge cake mixture (round cake tin)                          | 160 - 170 | 70 - 80                                                                           | 3                                                                                 |
| White bread                                                                       | 190 - 200 | 55 - 70                                                                           | 3                                                                                 |

10.4 Information for test institutes

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

Baking on one level

|  |  |  | °C  |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Fatless sponge cake                                                                 | True Fan Cooking                                                                    | Wire shelf                                                                          | 160 | 45 - 60                                                                             | 2                                                                                   |

|  |  |  | °C   |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Fatless sponge cake                                                               | Conventional Cooking                                                              | Wire shelf                                                                        | 160  | 45 - 60                                                                           | 2                                                                                 |
| Apple pie, 2 tins Ø20 cm                                                          | True Fan Cooking                                                                  | Wire shelf                                                                        | 160  | 55 - 65                                                                           | 2                                                                                 |
| Apple pie, 2 tins Ø20 cm                                                          | Conventional Cooking                                                              | Wire shelf                                                                        | 180  | 55 - 65                                                                           | 1                                                                                 |
| Short bread                                                                       | True Fan Cooking                                                                  | Baking tray                                                                       | 140  | 25 - 35                                                                           | 2                                                                                 |
| Short bread                                                                       | Conventional Cooking                                                              | Baking tray                                                                       | 140  | 25 - 35                                                                           | 2                                                                                 |
| Small cakes, 20 per tray <sup>1)</sup>                                            | True Fan Cooking                                                                  | Baking tray                                                                       | 150  | 20 - 30                                                                           | 3                                                                                 |
| Small cakes, 20 per tray <sup>1)</sup>                                            | Conventional Cooking                                                              | Baking tray                                                                       | 170  | 20 - 30                                                                           | 3                                                                                 |
| Toast <sup>2)</sup>                                                               | Grill                                                                             | Wire shelf                                                                        | max. | 1 - 2                                                                             | 5                                                                                 |

<sup>1)</sup> Preheat the empty appliance.

<sup>2)</sup> Preheat the empty appliance for 5 min.

### Multilevel baking

|  |  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Short bread                                                                       | True Fan Cooking                                                                  | Baking tray                                                                       | 140 | 25 - 45                                                                           | 2 and 4                                                                           |
| Small cakes, 20 per tray <sup>1)</sup>                                            | True Fan Cooking                                                                  | Baking tray                                                                       | 150 | 25 - 35                                                                           | 2 and 4                                                                           |
| Fatless sponge cake                                                               | True Fan Cooking                                                                  | Wire shelf <sup>2)</sup>                                                          | 160 | 45 - 55                                                                           | 2 and 4                                                                           |
| Apple pie                                                                         | True Fan Cooking                                                                  | Wire shelf <sup>2)</sup>                                                          | 160 | 55 - 65                                                                           | 2 and 4                                                                           |

<sup>1)</sup> Preheat the empty appliance.

<sup>2)</sup> 1 cake tin on each wire shelf. One positioned to the left and one to the right.

## 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.
- 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 Cleaning the cavity embossment

Clean the cavity embossment to remove limestone residue after cooking with steam.



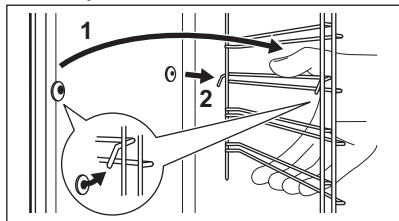
For the function: clean the oven every 5 - 10 cooking cycles.

1. Pour 250 ml of white vinegar or citric acid into the cavity embossment.  
Use maximum 6% acidity vinegar without any additives.
2. Let the vinegar dissolve the limestone residue at the ambient temperature for 30 minutes.
3. Clean the cavity with warm water and a soft cloth.

## 11.3 Removing the shelf supports

Remove the shelf supports to clean the appliance.

1. Turn off the appliance and wait until it is cold.
2. Pull the front of the shelf support away from the side wall.
3. Pull the rear end of the shelf support away from the side wall and remove it.



4. Install the shelf supports in the opposite sequence.

## 11.4 Removing grill

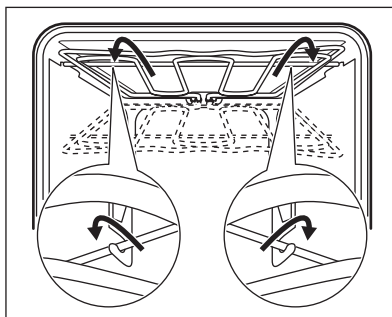


### WARNING!

There is a risk of burns.

1. Turn off the appliance and wait until it is cold to clean it.
2. Remove the shelf supports.

3. Grab the grill corners. Pull it forwards against the spring pressure and out of two holders.



The grill folds down.

4. Clean the oven ceiling with warm water, a soft cloth and a mild detergent. Let it dry.
5. Install the grill in the opposite sequence.
6. Install the shelf supports.

## 11.5 Removing and installing door

You can remove the door and the internal glass panels to clean it. The number of glass panels is different for different models.



### WARNING!

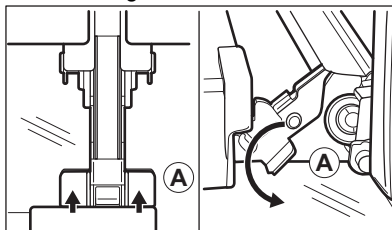
The door is heavy.



### CAUTION!

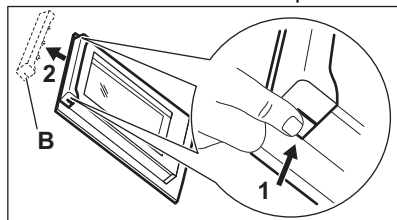
Carefully handle the glass, especially around the edges of the front panel. The glass can break.

1. Make sure the appliance is cold.
2. Fully open the door.
3. Press the clamping levers **A** on the two door hinges.

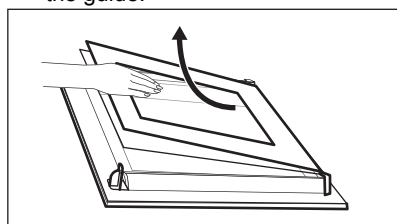


4. Close the oven door to the first opening position (at approximate angle: 70°).

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. Hold the door trim **B** on the top edge of the door at the two sides and push inwards to release the clip seal.



8. Pull the door trim to the front to remove it.
9. Hold the door glass panels on their top edge one by one and pull them up out of the guide.



10. Clean the glass panel with water and soap. Dry the glass panel carefully. Do not clean the glass panels in the dishwasher.

After cleaning, do the above steps in the opposite sequence. Install the smaller panel first, then the larger and the door.

Make sure that the glass panels are inserted in the correct position otherwise the surface of the door may overheat.

## 11.6 Replacing the lamp



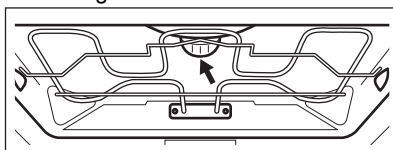
### WARNING!

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. Clean the glass cover.
3. Replace the lamp with a halogen, 230 V, 40 W, 300 °C heat-resistant lamp
4. Install the glass cover.

### 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                                       | Check if...                                                   |
|-----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| You cannot activate or operate the appliance. | The appliance is correctly connected to an electrical supply. |
| The appliance does not heat up.               | The automatic switch-off is deactivated.                      |
| The appliance does not heat up.               | The fuse is not blown.                                        |
| The appliance does not heat up.               | Lock is deactivated.                                          |
| The lamp is turned off.                       | Moist Fan Baking - is activated.                              |
| The lamp does not work.                       | The lamp is burnt out.                                        |
| The display shows 00:00.                      | There was a power cut. Set the time of day.                   |
| The water leaks out of the cavity embossment. | There is too much water in the cavity embossment.             |



If the display shows an error code that is not in this table, turn the house fuse off and on to restart the appliance. If the error code recurs contact an Authorised Service Centre.

### 12.2 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 Energy Labelling and Ecodesign Regulations

|                                                            |                    |
|------------------------------------------------------------|--------------------|
| Supplier's name                                            | Electrolux         |
| Model identification                                       | EB6L5DSP 944271542 |
| Energy Efficiency Index                                    | 81.2               |
| Energy efficiency class                                    | A+                 |
| Energy consumption with a standard load, conventional mode | 1.09 kWh/cycle     |
| Energy consumption with a standard load, fan-forced mode   | 0.69 kWh/cycle     |
| Number of cavities                                         | 1                  |
| Heat source                                                | Electricity        |
| Volume                                                     | 71 l               |

|              |               |
|--------------|---------------|
| Type of oven | Built-In Oven |
| Mass         | 31.5 kg       |

IEC/EN 60350-1 - Household electric cooking appliances - Part 1: Ranges, ovens, steam ovens and grills - Methods for measuring performance.

### 13.2 Product Information for power consumption and maximum time to reach applicable low power mode

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

### 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.

**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.

**Moist Fan Baking**  
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.

## 14. GUARANTEE

### Customer Service Centres

| Point of Service                     |                                |                              |
|--------------------------------------|--------------------------------|------------------------------|
| Industriestrasse 10<br>5506 Mägenwil | Le Trési 6<br>1028 Préverenges | Via Violino 11<br>6928 Manno |

## Point of Service

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

**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](http://www.erecycling.ch)







