



EH7GL4XCN
EH7GL4XSP

EN User Manual | **Oven**

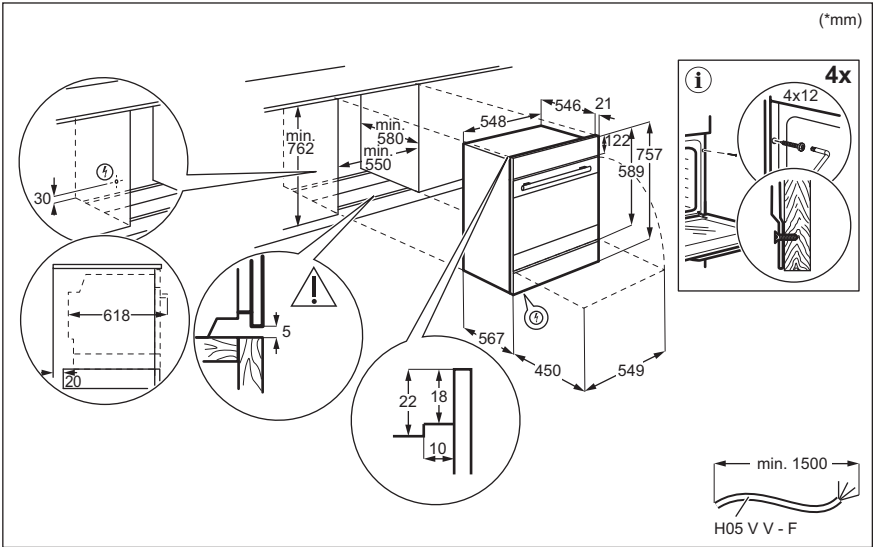
3

DE Benutzerinformation | **Backofen**

24



INSTALLATION / MONTAGE



Welcome to Electrolux! Thank you for choosing our appliance.



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

Subject to change without notice.

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....	3
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	5
3. PRODUCT DESCRIPTION.....	7
4. CONTROL PANEL.....	8
5. BEFORE FIRST USE.....	9
6. DAILY USE.....	10
7. ADDITIONAL FUNCTIONS.....	12
8. CLOCK FUNCTIONS.....	13
9. USING THE ACCESSORIES.....	14
10. HINTS AND TIPS.....	15
11. CARE AND CLEANING.....	17
12. TROUBLESHOOTING.....	19
13. ENERGY EFFICIENCY.....	21
14. GUARANTEE	22
15. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	23

1. SAFETY INFORMATION

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

1.1 Children and vulnerable people safety

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

be kept away from the appliance unless continuously supervised.

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

1.2 General Safety

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

- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements or the surface of the appliance cavity.
- Always use oven gloves to remove or insert accessories or ovenware.
- Use only the food sensor (core temperature sensor) recommended for this appliance.
- Be careful when you touch the storage drawer. It can get hot.
- 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.
- The kitchen cabinet and the recess must have suitable dimensions.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Before mounting the appliance, check if the appliance door opens without restraint.

- Parts of the appliance carry current. Close the appliance with furniture to prevent touching the dangerous parts.
- 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 be released.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it comes in contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.

- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.
- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
- Always use glass and jars approved for preserving purposes.
- Do not put flammable products or items moistened with flammable products in, near or on the appliance.
- Do not share your Wi-Fi password.

WARNING!

Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discolouration to the enamel:
 - do not put ovenware or other objects directly on the bottom of the appliance's cavity.
 - do not put aluminium foil directly on the bottom of cavity of the appliance.
 - do not put water directly into the hot appliance.
 - do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
 - be careful when you remove or install the accessories.
- Discolouration of the enamel or stainless steel has no effect on the performance of the appliance.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.
- Use only accessories supplied with this appliance or recommended by the manufacturer.
- Always cook with the appliance door closed.

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.
- Do not clean the catalytic enamel with detergents.

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



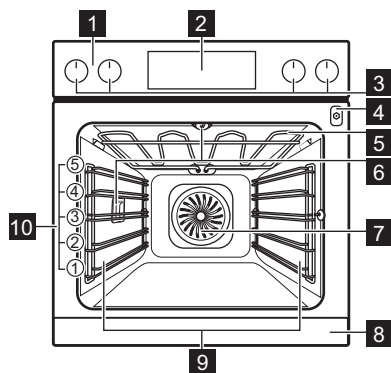
WARNING!

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

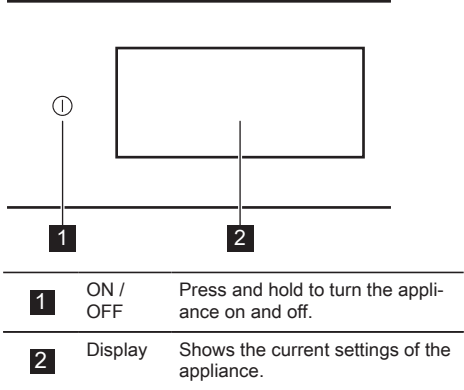
3.1 General overview



- 1** Control panel
- 2** Display
- 3** Knobs for the cooking zones
- 4** Socket for the food sensor
- 5** Heating element
- 6** Lamp
- 7** Fan
- 8** Drawer
- 9** Shelf support, removable
- 10** Shelf positions

4. CONTROL PANEL

4.1 Control panel overview



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

4.2 Display

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

OK	To confirm the selection / setting.
> <	To navigate to the next or previous level in the menu.
^ v	To access and adjust additional settings.
♥	To save current settings in: Favourites.
♡	To delete current settings in: Favourites.
💡	To turn the lamp on and off.
🔘	To turn the options on and off.

🔒	The appliance is locked.
🔔	Sound Alarm function is activated.
🔔➡	Sound Alarm and stop cooking function is activated.
🔔	Pop up message only is activated.
🕒	Delayed start function is activated.
×	To close the pop-up message or cancel the setting.
📶	Wi-Fi connection is turned on.
📶	Wi-Fi connection is turned off.
📶	Remote Operation is turned on.
🕒	Function with energy saving mode.

4.3 Knobs for the cooking zones

⚠ WARNING!
Refer to Safety chapters in the hob user manual.

You can operate the hob with the knobs for the cooking zones.

4.4 Heat settings

Knob indication	Function
0	Off position
🔥	Keep warm setting
1 - 9	Heat settings
🔄	Double zone switch

1. Turn the knob to a necessary heat setting.
2. To complete the cooking process, turn the knob to the off position.

5. BEFORE FIRST USE

 WARNING!

Refer to Safety chapters.

5.1 First connection

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

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

5.2 Wireless connection

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

To connect the appliance you need:

- Wireless network with the Internet connection.
 - Mobile device connected to the same wireless network.
1. To download the app scan the QR code located on the back cover of user manual. You can also download the app directly from the app store.
 2. Follow the app onboarding instructions.
 3. Turn on the appliance.
 4. Press < and swipe to the left to enter menu. Select: Settings / Connections.
 5. Press to turn on or off: Wi-Fi.

The appliance wireless module starts within 90 sec.

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

Protocol	2.4 GHz WLAN : IEEE 802.11bgn
----------	-------------------------------

5.3 Software licences

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

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

5.4 Initial preheating and cleaning

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

1. Remove all accessories and removable shelf supports from the appliance.
2. Enter menu and select: Functions.
3. Set the function . Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 1 h.
4. Set the function . Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 15 min.
5. Turn off the appliance and wait until it is cold.
6. Clean the appliance and the accessories only with a microfibre cloth, warm water and a mild detergent.
7. Put the accessories and removable shelf supports back to their initial position.

6. DAILY USE

WARNING!

Refer to Safety chapters.

6.1 Menu

Press  and swipe to the left to enter menu.

- Dishes
- Functions
- Favourites
- Maintenance Programmes
- Settings

6.2 Functions

Submenu includes a list of cooking functions.

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

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



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



Top

Intense heat for rapid browning on top.



Bottom

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



Hot Air

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



Top & Bottom

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



Hot air & Top

Roast larger meat joints and poultry with bones for tender results and crispy surface.



Hot air & Bottom

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



Hot air, Top & Bottom

This function is ideal for ready meals.



Heat Save Fan

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



Reheat

This function gently reheats leftovers.



Grill

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



Dough Prove

Optimized temperature for fast rising.



Refresh

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



Defrost

Gentle defrosting for further preparation.



Stew

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



Roast

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



Bread Baking

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



Slow cook

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



Preserve

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



Plate warming

To preheat plates before serving.



Keep Warm

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



Dehydrate

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



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

6.3 Dishes

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

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

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

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

6.4 Favourites



This functionality is available for selected models only.

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

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

Select: Favourites

1. Enter menu and press: Favourites to check the saved settings.
2. Select one of the saved settings.

Delete: Favourites

1. Enter menu and press: Favourites to check the saved settings.
2. Press: ♥ to delete the saved settings.

6.5 Maintenance Programmes

Submenu includes a list of cleaning programmes.

Catalytic

This programme absorbs fat with catalytic coating inside the cavity.

6.6 Settings

This submenu includes a list of settings.

Submenu: Setup

Language	To set the appliance language.
Time of Day	To set the current time.
Display Brightness	To set the display brightness.
Key Tones	To turn the tone of the touch fields on and off. It is not possible to mute the tones for ①.
Buzzer Volume	To set the volume of key tones and signals.
Temperature unit	To show the current temperature unit.

Submenu: Service

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

Submenu: Preferences

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

Submenu: Connections

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

6.7 Notes on: Heat Save Fan

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

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

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

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

7. ADDITIONAL FUNCTIONS

7.1 Child Lock

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

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

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

7.2 Automatic switch-off

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

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

 (°C)	 (h)
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 Clock functions.

7.3 Cooling fan

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

8. CLOCK FUNCTIONS

8.1 Clock functions description

Function	Description
Timer	To set the cooking duration. Maximum is 23 h 59 min. To set what happens when the time is up select preferred: End Action. Timer can be used independently, even when the oven is not running.
End Action	 Sound Alarm When the time is up the signal sounds. This function can be set at any time, even when the appliance is turned off.  Sound Alarm and stop cooking When the time is up the signal sounds and the heating function turns off.  Pop up message only When the time is up the message appears on the display. This function has no effect on the operation of the appliance.
Delayed start	To postpone the start and / or end of cooking.
Time Extension	To extend the cooking time.

Function	Description
Uptimer	To show how long the appliance operates. Maximum is 23 h 59 min. It starts automatically when an oven process is started and stops when the process is finished. It is visible on the main screen in case where no other timer is set. This function has no effect on the operation of the appliance.

8.2 Timer

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

8.3 Delayed start

1. Choose the heating function and adjust the settings.
2. Press *******.
3. Press: Delayed start.
4. Scroll to set desired start time and press **OK**.

5. You can now set desired End time or press **OK** to skip this step.
6. Press **OK** to return to the main screen.

8.4 Time of Day

1. Turn on the appliance.
2. Press: **Settings / Setup / Time of Day**.
3. Set the time.

4. Press **OK**.

8.5 Changing timer settings

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

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

9. USING THE ACCESSORIES

WARNING!

Refer to Safety chapters.

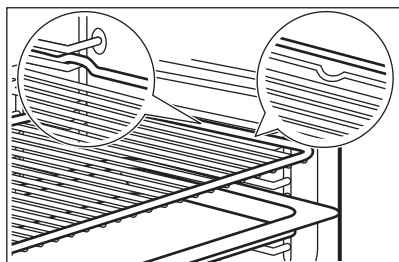
9.1 Inserting accessories

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



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

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



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

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

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

9.2 Food Sensor

It measures the temperature inside the food.

There are two temperatures to be set:

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

Recommendations:

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

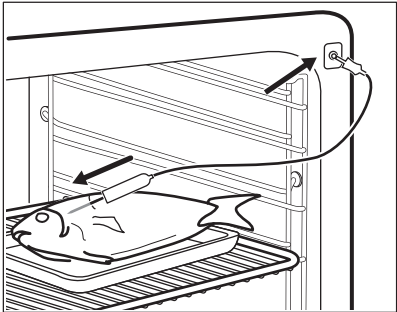
Cooking with: Food Sensor

WARNING!

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

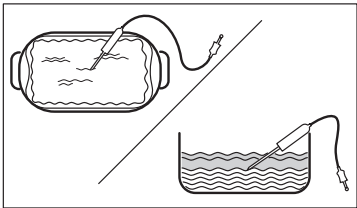
1. Select a heating function from the menu: Functions or a dish from the menu: Dishes.
2. Set the oven temperature and cooking time, if needed.
3. Press **OK**.
4. Press **START**.
5. Insert Food Sensor inside the dish:
Meat, poultry and fish

Insert the entire needle of the Food Sensor into the meat or fish at its thickest part.



Casserole

Insert the tip of Food Sensor exactly in the centre of the casserole. Food Sensor should be stabilized in one place during cooking. Use a solid ingredient to achieve that. Use the rim of the baking dish to support the silicone handle of Food Sensor. The tip of Food Sensor should not touch the bottom of a baking dish.



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

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

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

10. HINTS AND TIPS

10.1 Cooking recommendations

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

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

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

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

For energy saving tips refer to Energy efficiency.

Symbols used in the tables:

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

10.2 Heat Save Fan - recommended accessories

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

- **Pizza pan** - dark, non-reflective, diameter 28 cm
- **Baking dish** - dark, non-reflective, diameter 26 cm

- **Ramekins** - ceramic, diameter 8 cm, height 5 cm
- **Flan base tin** - dark, non-reflective, diameter 28 cm

10.3 Heat Save Fan

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

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

10.4 Information for test institutes

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

Baking on one level

			°C		
Small cakes, 20 per tray ¹⁾	Hot Air	Baking tray ²⁾	145	25 - 35	3
Small cakes, 20 per tray ¹⁾	Top & Bottom	Baking tray ²⁾	160	20 - 30	3
Fatless sponge cake ¹⁾	Hot Air	Wire shelf	180	22 - 37	2
Fatless sponge cake ¹⁾	Top & Bottom	Wire shelf	180	21 - 31	2
Apple pie ³⁾	Hot Air	Wire shelf	160	55 - 65	2
Apple pie ³⁾	Top & Bottom	Wire shelf	180	55 - 65	1
Short bread	Hot Air	Baking tray	140	25 - 35	2
Short bread	Top & Bottom	Baking tray	140	25 - 35	2

			°C		
Toast ^{1) 4)}	Top	Wire shelf	300	2:50 - 3:50	4

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

2) Use baking tray with the slope towards the door.

3) 2 tins placed diagonally (Ø 20 cm). The right one to be positioned more in the front than the left one.

4) According to: IEC 60350-1:2016 and IEC 60350-1:2023.

Multilevel baking

			°C		
Short bread	Hot Air	Baking tray	140	25 - 45	2 and 4
Small cakes, 20 per tray ¹⁾	Hot Air	Baking tray ²⁾	140	36 - 46	2 and 4
Fatless sponge cake ¹⁾	Hot Air	Wire shelf	170	32 - 42	1 and 3
Apple pie	Hot Air	Wire shelf	160	55 - 65	2 and 4

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

2) Use baking tray with the slope towards the door.

Additional recipes

Use baking tray with the slope towards the door.

			°C	
Meringues ^{1) 2)}	Top & Bottom	3	100	90 - 180
Meringues ^{1) 2)}	Hot Air	3	100	90 - 180
Chicken ³⁾	Hot air & Top	2	200	60 - 80

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

2) Use baking paper.

3) Place chicken with breast side down on wire shelf. Put the baking tray on the first shelf position. Turn the chicken upside down halfway through the cooking time.

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. Do not apply it on the catalytic surfaces.

Everyday use

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

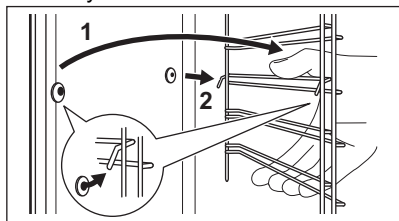
Accessories

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

11.2 Removing the shelf supports

Remove the shelf supports to clean the appliance.

1. Turn off the appliance and wait until it is cold.
2. 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. Put the shelf supports back to the initial position. Repeat the steps in the reverse order.

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

11.3 Catalytic cleaning

This programme absorbs fat using catalytic enamel in the oven cavity. The catalytic surface has a texture similar to sandpaper, which prevents food from sticking when the oven reaches approximately 250 °C.



The catalytic enamel is self-cleaning, do not clean it with a cloth.

1. Make sure the appliance is cold.

2. Remove all accessories and removable shelf supports.
3. Clean the oven floor and the inner door glass to remove any remaining food particles. Use warm water, a soft cloth and a mild detergent.
4. Press: Maintenance Programmes / Catalytic.
5. Press **START** and follow the instruction on the display.
6. Once the appliance is cooled down after cleaning, wipe the oven floor with a soft, damp cloth.

11.4 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!

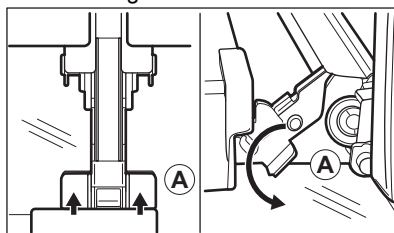
The door is heavy.



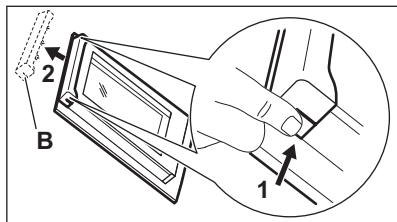
CAUTION!

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

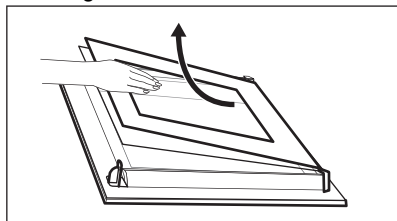
1. Make sure the appliance is cold.
2. Fully open the door.
3. Press the clamping levers **A** on the two door hinges.



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.

11.5 Replacing the lamp

WARNING!

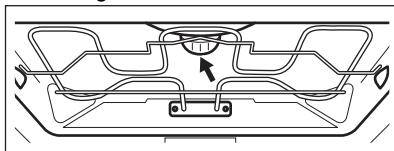
Risk of electric shock.
The lamp can be hot.

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

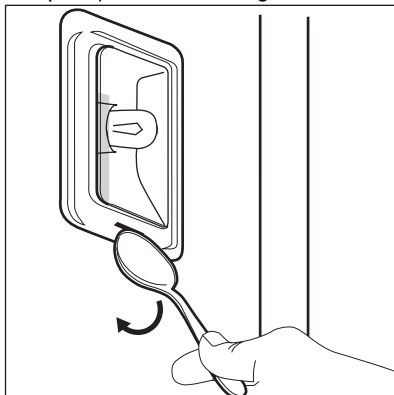
1. Turn the glass cover to remove it.



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 narrow, blunt object (e.g. a teaspoon) to remove the glass 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 glass cover.
6. Install the left shelf support.

12. TROUBLESHOOTING

WARNING!

Refer to Safety chapters.

12.1 What to do if...

Problem description	Cause and remedy
You cannot activate or operate the appliance.	The appliance is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.
The appliance does not heat up.	The clock is not set. To set the clock refer to Clock functions.
	The door is not closed correctly.
	The fuse is blown. Make sure the fuse is the cause of the problem. If the problem recurs, contact a qualified electrician.
	Child Lock is activated.
The lamp is turned off.	The lamp is burnt out. Replace the lamp. For details refer to Care and cleaning.
 Power cut always stops cleaning. Repeat cleaning if it's interrupted by power failure.	
Trouble with wireless network signal.	Check if your mobile device is connected to the wireless network. Check your wireless network and router. Restart the router.
New router installed or router configuration changed.	To configure appliance and mobile device again, refer to Before first use, Wireless connection.
The wireless network signal is weak.	Move router as close to the appliance as possible.
The wireless signal is disrupted by microwave oven placed near the appliance.	Turn off the microwave oven. Avoid using microwave oven and the Remote operation of the appliance at the same time. Microwaves disrupt WiFi signal.

12.2 Error codes

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

Code and description	Remedy
F102 - the door is not fully closed or the door lock is broken. 1)	Close the door. Turn the appliance off and on.
F111 - Food Sensor is not correctly inserted into the socket.	Fully plug Food Sensor into the socket.
F240, F239 - the touch fields on the display do not work properly.	Clean the surface of the display. Make sure there is no dirt on the touch fields.
F908 - the appliance system cannot connect with the control panel.	Turn the appliance off and on.
F602, F603 - Wi-Fi is not available. 1) 2)	Turn the appliance off and on.

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

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

12.3 Service data

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

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

We recommend that you write the data here:

Model (MOD.) :

Product number (PNC):

Serial number (S.N.):

13. ENERGY EFFICIENCY

13.1 Product Information Sheet and Product Information according to EU Energy Labelling and Ecodesign Regulations

Supplier's name	Electrolux	
Model identification	EH7GL4XCN 948533607 EH7GL4XSP 948533608	
Energy Efficiency Index	61.2	
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	0.52 kWh/cycle	
Number of cavities	1	
Heat source	Electricity	
Volume	71 l	
Type of oven	Built-Under Oven	
Mass	EH7GL4XCN	40.5 kg
	EH7GL4XSP	40.5 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
Power consumption in network standby	2.0 W
Maximum time needed for the equipment to automatically reach the applicable low power mode	20 min

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

13.3 Energy saving tips

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

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

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

Do not preheat the appliance before cooking unless specifically recommended.

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

Cooking with fan

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

Residual heat

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

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

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

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

Keep food warm

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

Cooking with the lamp off

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

Heat Save Fan

Function designed to save energy during cooking.

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

14. CH GUARANTEE

Customer Service Centres

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



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

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

Warranty For each product we provide a two-year guarantee from the date of purchase or delivery to the consumer (with a guarantee certificate, invoice or sales receipt serving as proof). The guarantee covers the costs of materials, labour and travel. The guarantee

will lapse if the operating instructions and conditions of use are not adhered to, if the product is incorrectly installed, or in the event of damage caused by external influences,

force majeure, intervention by third parties or the use of non-genuine components.

15. ENVIRONMENTAL CONCERNS

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



For Switzerland:

Where should you take your old equipment?

Anywhere that sells new equipment or hand it in to official SENS collection points or official SENS recycling firms.

The list of official SENS collection points can be found at www.erecycling.ch

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



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

Änderungen vorbehalten.

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	24
2. SICHERHEITSHINWEISE.....	27
3. PRODUKTBESCHREIBUNG.....	29
4. BEDIENFELD.....	30
5. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH.....	31
6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	32
7. ZUSÄTZLICHE FUNKTIONEN.....	35
8. UHRFUNKTIONEN.....	35
9. VERWENDEN DER ZUBEHÖRTEILE.....	36
10. TIPPS UND HINWEISE.....	38
11. REINIGUNG UND PFLEGE.....	40
12. FEHLERDIAGNOSE.....	42
13. ENERGIEEFFIZIENZ.....	44
14. GARANTIE.....	45
15. UMWELTTIPPS.....	46

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

1.2 Allgemeine Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt.
- Dieses Gerät ist für den häuslichen Gebrauch im Haushalt in Innenräumen konzipiert.
- Dieses Gerät kann in Büros, Hotelzimmern, 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.
- Um mögliche Gefahren zu vermeiden, muss das Bedienfeld mit den passenden farblich gekennzeichneten Steckverbindern am vorgeschriebenen Heizelement angeschlossen werden.
- Die Mittel zum Trennen des Stromanschlusses müssen gemäss den Verdrahtungsvorschriften in die feste Verdrahtung integriert sein.
- **WARNUNG:** Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgeschaltet ist, bevor Sie das Leuchtmittel ersetzen, um die Gefahr eines elektrischen Stromschlags zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Das Gerät und zugängliche Teile werden während des Betriebs heiss. Achten Sie darauf, die Heizelemente und die Oberflächen im Backofen nicht zu berühren.
- Verwenden Sie immer Topfhandschuhe, wenn Sie Zubehör oder Backofengeschirr in den Backofen stellen oder herausnehmen.
- Verwenden Sie ausschliesslich den für dieses Gerät empfohlenen Temperatursensor (Speisenthermometer).
- Seien Sie beim Anfassen der Aufbewahrungsschublade vorsichtig. Er kann sehr heiss werden.
- Zum Entfernen der Schienen ziehen Sie zunächst das vordere Teil und dann das hintere Ende der Schienen weg von den Seitenwänden. Führen Sie zum Einsetzen der Einhängегitter die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge aus.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfreiniger.
- Benutzen Sie zum Reinigen der Glasabdeckung des Herdes keine scharfen Scheuermittel oder Metallschwämmchen – sie könnten die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.

2. SICHERHEITSHINWEISE

2.1 Aufstellen



WARNUNG!

Das Gerät darf nur von einer Fachkraft installiert werden.

- Entfernen Sie die gesamte Verpackung.
- Montieren oder verwenden Sie ein beschädigtes Gerät nicht.
- Folgen Sie den Installationsanweisungen auf unserer Website.
- Seien Sie beim Bewegen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Türgriff.
- Installieren Sie das Gerät an einem sicheren, geeigneten Aufstellort, der die Installationsanforderungen erfüllt.
- Das Küchenmöbel und die Einbaunische müssen die passenden Abmessungen aufweisen.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Prüfen Sie vor Montage des Geräts, dass sich die Ofentür unbehindert öffnen lässt.
- Einige Teile des Geräts sind stromführend. Das Küchenmöbel muss auf allen Seiten mit dem Gerät abschliessen, um einen Kontakt mit stromführenden Teilen zu vermeiden.
- 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 Mehrfachsteckeradapter und 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. Heissluft kann entweichen.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt kommt.
- Üben sie keinen Druck auf die offene Tür aus.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Öffnen Sie die Garatetür vorsichtig. Die Verwendung von Zutaten, die Alkohol enthalten, kann eine Mischung aus Alkohol und Luft zur Folge haben.
- Achten Sie beim Öffnen der Tür darauf, dass keine Funken oder offene Flammen in das Gerät gelangen.
- Immer zum Einkochen geeignete Gläser und Glasbehälter verwenden.
- Legen Sie keine brennbaren Gegenstände oder mit brennbaren Stoffen befeuchtete Gegenstände in das Gerät, in die Nähe des Geräts oder auf das Gerät.
- Geben Sie Ihr Wi-Fi-Passwort nicht preis.

WARNUNG!

Das Gerät könnte beschädigt werden.

- Um Beschädigungen oder Verfärbungen der Emaillebeschichtung zu vermeiden:
 - stellen Sie feuerfestes Geschirr oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Garraums.
 - Legen Sie keine Aluminiumfolie direkt auf den Garraumboden des Geräts.
 - Füllen Sie kein Wasser in das heisse Gerät.

- Bewahren Sie kein feuchtes Geschirr oder Lebensmittel im Gerät auf, wenn Sie den Garvorgang beendet haben.
- Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen des Zubehörs sorgfältig vor.
- Verfärbungen von Emaille- oder Edelstahloberflächen haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.
- Verwenden Sie für nasse Kuchen eine tiefes Blech. Fruchtsäfte verursachen Flecken, die möglicherweise permanent sind.
- Nur mit dem Ofen geliefertes oder vom Hersteller empfohlenes Zubehör verwenden.
- Garen Sie immer bei geschlossener Backofentür.

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 das autorisierte Servicezentrum.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Tür vom Gerät abnehmen, da sie schwer ist.
- 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.
- Reinigen Sie die katalytische Emailbeschichtung nicht mit Reinigungsmitteln.

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

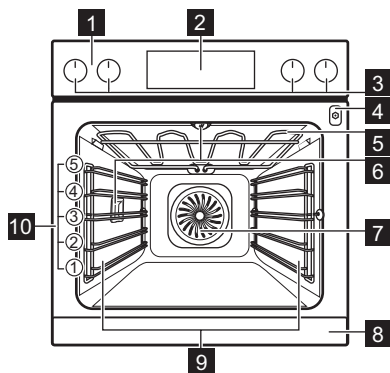
⚠️ WARNUNG!

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. PRODUKTBESCHREIBUNG

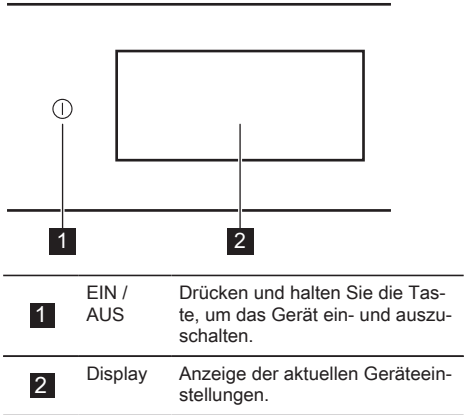
3.1 Gesamtansicht



- 1 Bedienfeld
- 2 Display
- 3 Einstellknöpfe für die Garzonen
- 4 Buchse für KT-Sensor
- 5 Heizelement
- 6 Lampe
- 7 Umluft
- 8 Schublade
- 9 Einhängegitter, herausnehmbar
- 10 Einschubebenen

4. BEDIENFELD

4.1 Ausstattung Bedienfeld



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

4.2 Display

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

OK	Zum Bestätigen der Auswahl/Einstellung.
>	Zur nächsten oder vorherigen Ebene im Menü navigieren.
<	
^	Auf zusätzliche Einstellungen zugreifen und diese anpassen.
v	
♥	Aktuelle Einstellungen speichern in: Favoriten.
♡	Aktuelle Einstellungen löschen in: Favoriten.
💡	Zum Ein- und Ausschalten der Lampe.
🔌	Zum Ein- und Ausschalten der Optionen.

🔒	Das Gerät ist verriegelt.
🔔	Alarmton-Funktion ist aktiviert.
🔔➡	Alarmton und Garvorgang stoppen-Funktion ist aktiviert.
🔔	Benachrichtigungstext ohne Signal. ist eingeschaltet.
🕒	Startzeitvorwahl-Funktion ist aktiviert.
×	Schliessen der Popup-Nachricht oder Abbrechen der Einstellung.
📶	WLAN Die Verbindung ist eingeschaltet.
📶	WLAN Die Verbindung ist ausgeschaltet.
📶	Fernsteuerung ist eingeschaltet.
🕒	Funktion mit Energiesparmodus.

4.3 Einstellknöpfe für die Garzonen

 **WARNUNG!**
Siehe Kapitel «Sicherheit» in der Bedienungsanleitung des Kochfelds.

Sie können das Kochfeld mit den Drehknöpfen für die Kochzonen bedienen.

4.4 Garstufen

Knopfanzeige	Funktion
0	Aus-Position
1	Einstellung Warmhalten
1 - 9	Garstufen
🔄	Doppelzonenschalter

1. Drehen Sie den Knopf auf die notwendige Heizstufe.
2. Drehen Sie den Einstellknopf auf Aus, um den Kochvorgang zu beenden.

5. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

 WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

5.1 Erstanschluss

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

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

5.2 Drahtlose Verbindung

Das Gerät ermöglicht die WiFi-Netzwerkverbindung und die Verbindung mit Mobilgeräten. Sie können von Ihrem mobilen Gerät aus Benachrichtigungen erhalten, Ihr Gerät steuern und überwachen.

Zum Anschliessen des Geräts benötigen Sie:

- Ein drahtloses Netzwerk mit Internetanschluss.
 - Ein Mobilgerät, das mit dem selben drahtlosen Netzwerk verbunden ist.
1. Zum Herunterladen der App müssen Sie den QR-Code scannen, der sich auf der Rückseite der Bedienungsanleitung befindet. Sie können die App auch direkt aus dem App Store herunterladen.
 2. Befolgen Sie die Anweisungen zum Einloggen in die App.
 3. Schalten Sie das Gerät ein.
 4. Drücken Sie  und wischen Sie nach links, um das Menü aufzurufen. Wählen Sie: Einstellungen / Verbindungen.
 5. Drücken Sie zum Ein- oder Ausschalten: WLAN.

Das Funkmodul des Geräts startet innerhalb von 90 Sek.

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

Protokoll 2.4 GHz WLAN : IEEE 802.11bgn

5.3 Softwarelizenzen

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

Um auf den Programmcode dieser frei verfügbaren und Open-Source-Softwarekomponenten zuzugreifen, deren Lizenzbedingungen die Veröffentlichung verlangen, und um die vollständige Copyright-Information und geltende Lizenzbedingungen einzusehen, besuchen Sie: <http://electrolux.opensourcerepository.com> (Ordner NIU6).

5.4 Erstes Aufheizen und Reinigen

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

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

7. Bringen Sie alles Zubehör und die herausnehmbaren Einhängegitter in die ursprüngliche Position zurück.

6. TÄGLICHER GEBRAUCH



WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

6.1 Menü

Drücken Sie und wischen Sie nach links, um das Menü aufzurufen.

- Gerichte
- Funktionen
- Favoriten
- Wartung
- Einstellungen

6.2 Funktionen

Das Untermenü enthält eine Liste der Kochfunktionen.

Die Liste der Funktionen kann je nach Softwareversion variieren.

1. Öffnen Sie das Menü und wählen Sie: Funktionen.
2. Wählen Sie die Ofenfunktion.
3. Passen Sie die Einstellungen an.
4. Drücken Sie **START**. Sie können den Speisethermometer jederzeit vor oder während des Garvorgangs einstecken. Siehe «Verwenden des Zubehörs», Kapitel Speisethermometer.
5. - drücken, um die Einstellungen während des Garvorgangs anzupassen.
6. **STOP** - drücken, um die Ofenfunktion auszuschalten.



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



Oberhitze

Intensives Erhitzen für schnelles Bräunen von oben.



Unterhitze

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



Heissluft

Für das tägliche Kochen auf mehreren Ebenen. Die Gerichte werden gleichmässig gegart, ohne dass sich die Aromen vermischen. Stellen Sie eine niedrigere Temperatur ein als bei Ober-/ Unterhitze.



Ober-/ Unterhitze

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



Heissluftgrillen

Grosse Fleischstücke /Geflügel mit Knochen für knusprige Oberfläche braten



Pizzastufe

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



Tiefkühlgerichte

Diese Funktion ist ideal für Fertiggerichte.



Feuchte Heissluft

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



Aufwärmen

Diese Funktion wärmt Reste schonend auf.



Grill

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



Gärstufe

Optimierte Temperatur zum schnellen Aufgehen von Hefeteig.

**Aufbacken**

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

**Auftauen**

Schonendes Auftauen zur weiteren Verarbeitung.

**Schmoren**

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

**Braten**

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

**Brot Backen**

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

**Niedertemperatur Garen**

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

**Einkochen**

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

**Teller wärmen.**

Vorwärmen der Teller vor dem Servieren.

**Warmhalten**

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

**Dörren**

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



Die Beleuchtung kann bei einigen Ofenfunktionen bei einer Temperatur unter 80 °C automatisch ausschalten.

6.3 Gerichte

Das Gerichte-Untermenü besteht aus Programmen, die für bestimmte Gerichte

gedacht sind. Für die Gerichte in diesem Untermenü wurden die geeigneten Einstellungen bereits ausgewählt. Sie können die Zeit und Temperatur während des Garens anpassen.

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

1. Öffnen Sie das Menü und wählen Sie: Gerichte.
 2. Wählen Sie ein Gericht oder eine Gerichtart aus.
 3. Passen Sie die Einstellungen an die Kochpräferenzen an. Passen Sie das Gewicht an. Die Option ist nur für ausgewählte Gerichte verfügbar. Drücken Sie OK.
 4. Legen Sie die Lebensmittel gemäss den Anweisungen auf dem Bildschirm in das Gerät.
 5. Drücken Sie START.
- Wenn die Funktion ausläuft, sollten Sie überprüfen, ob das Gericht fertig gegart ist. Wenn nötig, verlängern Sie die Garzeit.

6.4 Favoriten



Diese Funktion ist nur für ausgewählte Modelle verfügbar.

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

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

Wählen Sie: Favoriten

1. Rufen Sie das Menü auf und drücken Sie: Favoriten zur Überprüfung der gespeicherten Einstellungen.
2. Wählen Sie eine der gespeicherten Einstellungen aus.

Löschen Sie: Favoriten

1. Öffnen Sie das Menü und drücken Sie auf: Favoriten, um die gespeicherten Einstellungen zu überprüfen.

2. Drücken Sie: ♥ , um die gespeicherten Einstellungen zu löschen.

6.5 Wartung

Das Untermenü enthält eine Liste der Reinigungsprogramme.

Katalytisch	Dieses Programm absorbiert Fett mit einer katalytischen Beschichtung im Garraum.
-------------	--

6.6 Einstellungen

Dieses Untermenü enthält eine Liste der Einstellungen.

Untermenü: Setup

Sprache	Einstellen der Sprache des Geräts.
Uhrzeit	Einstellen der aktuellen Zeit.
Helligkeit Display	Einstellen der Helligkeit.
Tastentöne	Ein- und Ausschalten der Töne der Sensorfelder. Es ist nicht möglich, die Signaltöne zu deaktivieren für ①.
Lautstärke Level	Einstellen der Lautstärke der Tastentöne und Signaltöne.
Temperatur-einheit	Anzeige der aktuellen Temperatureinheit.

Untermenü: Service

Demo Mo-dus	Aktivierungs-/Deaktivierungscode: 2468
Softwarever-sion	Informationen zur Softwareversion.
Einstellun-gen zurück-setzen	Wiederherstellen der Werkseinstellungen.

Untermenü: Vorlieben

Backofen-licht	Schaltet die Beleuchtung ein und aus.
Kindersiche-rung	Verhindert das versehentliche Einschalten des Geräts.

Aufheizen	Kein - herkömmliche Möglichkeit, das Gerät aufzuheizen. Als Standard eingestellt und für alle Garfunktionen verfügbar. Die Einstellung kann auf einen anderen Aufheiztyp geändert werden.
	Nachhaltig - Aufheizen des Geräts mit geringerem Energieverbrauch. Als Standard für alle Garfunktionen verfügbar. Schnell - verkürzt die Aufheizzeit. Nur für einige Funktionen verfügbar.
Standby Dis- play	Anpassen der Bildschirmfunktionen und Verknüpfungen.

Untermenü: Verbindungen

WLAN-Ver-bindung her-stellen.	Verbinden des Geräts mit dem draht-losen Netzwerk.
WLAN	Ein- und Ausschalten von: WLAN.
Netzwerk	Überprüfen des Netzwerkstatus und der Signalstärke von: WLAN.
Netzwerkein-stellungen zurückset-zen.	Zum Deaktivieren der automatischen Verbindung des aktuellen Netzwerks mit dem Gerät.
Fernsteue-rung	Zum automatischen Start des Fernbetriebs nach Drücken von START. Diese Option ist nur sichtbar nach dem Einschalten von: WLAN.

6.7 Hinweise für: Feuchte Heissluft

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

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

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

Die Zubereitungshinweise finden Sie unter Tipps und Hinweise, Feuchte Heissluft. Allgemeine Empfehlungen zum Energiesparen finden Sie unter Energieeffizienz, Energiespartipps.

7. ZUSÄTZLICHE FUNKTIONEN

7.1 Kindersicherung

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

1. Öffnen Sie das Menü.
2. Wählen Sie: Einstellungen / Vorlieben / Kindersicherung.

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

7.2 Abschaltautomatik

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

 (°C)	 (Std)
30 - 115	12.5

 (°C)	 (Std)
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 Uhrfunktionen.

7.3 Kühlgebläse

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

8. UHRFUNKTIONEN

8.1 Beschreibung der Uhrfunktionen

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

Funktion	Beschreibung
Optionen nach Ablauf des Timers	 Alarmton Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt das Signal. Sie können diese Funktion jederzeit einstellen, auch wenn das Gerät ausgeschaltet ist.
	 Alarmton und Garvorgang stoppen Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt das Signal und die Ofenfunktion stoppt.
	 Benachrichtigungstext ohne Signal. Wenn die Zeit abgelaufen ist, erscheint die Meldung auf dem Display. Diese Funktion hat keinen Einfluss auf den Betrieb des Geräts.
Startzeitwahl	Zum Verzögern von Start und/oder Ende des Garvorgangs.

Funktion	Beschreibung
Zeitverlängerung	Zum Verlängern der Garzeit.
Laufzeit	Zum Anzeigen, wie lange das Gerät in Betrieb ist. Das Maximum ist 23 Std 59 Min. Sie startet automatisch, wenn ein Ofenvorgang gestartet wird, und stoppt, wenn der Vorgang abgeschlossen ist. Sie ist auf dem Hauptbildschirm sichtbar, wenn kein anderer Timer eingestellt ist. Diese Funktion hat keinen Einfluss auf den Betrieb des Geräts.

8.2 Timer

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

8.3 Startzeitvorwahl

1. Wählen Sie die Ofenfunktion aus und passen Sie die Temperatur an.

2. Drücken Sie *******.
3. Drücken Sie: Startzeitvorwahl.
4. Scrollen Sie, um die gewünschte Startzeit einzustellen, und drücken Sie auf **OK**.
5. Sie können jetzt die gewünschte Endzeit einstellen oder drücken Sie auf **OK**, um diesen Schritt zu überspringen.
6. Drücken Sie **OK**, um zum Hauptbildschirm zurückzukehren.

8.4 Uhrzeit

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

8.5 Timer-Einstellungen ändern

Sie können die eingestellte Zeit jederzeit während des Garvorgangs ändern.

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

9. VERWENDEN DER ZUBEHÖRTEILE



WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

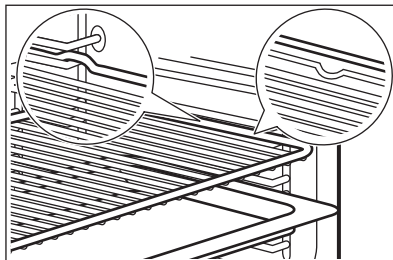
9.1 Einsetzen der Zubehörteile

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



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

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



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

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

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

9.2 KT-Sensor

Es misst die Temperatur in der Speise.

Es können zwei Temperaturen eingestellt werden:

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

• $\mathcal{R}$ - die Kerntemperatur des Gerichts.
Empfehlungen:

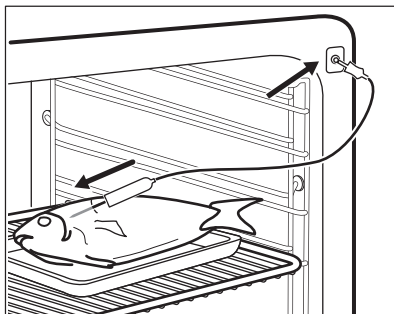
- Die Zutaten sollten Raumtemperatur haben.
- Nicht für flüssige Gerichte benutzen.
- Während des Garvorgangs muss die Nadel des Speisenthermometers vollständig im Gericht stecken.

Garen mit: KT-Sensor

⚠ WARNUNG!

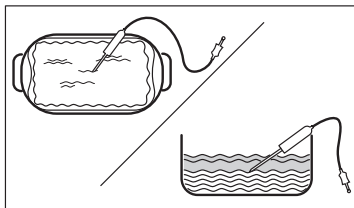
Es besteht Verbrennungsgefahr, da Speisenthermometer und Einhängegitter heiss werden. Berühren Sie das Speisenthermometer nicht mit blossen Händen. Benutzen Sie immer Ofenhandschuhe.

1. Wählen Sie eine Ofenfunktion aus dem Menü: Funktionen oder ein Gericht aus dem Menü: Gerichte.
2. Stellen Sie bei Bedarf die Backofentemperatur und Garzeit ein.
3. Drücken Sie das OK.
4. Drücken Sie das START.
5. Führen Sie das Speisenthermometer in das Gericht ein:
Fleisch, Geflügel und Fisch
Stecken Sie die gesamte Nadel des Speisenthermometers in das Fleisch oder den Fisch an der dicksten Stelle.



Auflauf

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



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

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

7. $\wedge$ - drücken, um die Einstellungen anzupassen.
8. Wählen Sie die KT-Sensor Karte, um die Kerntemperatur des Sensors einzustellen oder die bevorzugte Option einzurichten:
 - Alarmton – Sobald das Gericht die Kerntemperatur erreicht hat, ertönt ein Signalton.
 - Alarmton und Garvorgang stoppen – Sobald das Gericht die Kerntemperatur erreicht hat, ertönt ein Signalton und der Ofen stoppt.

9. Drücken Sie das OK.

10. Sobald das Gericht die eingestellte Temperatur erreicht hat, ertönt ein Signalton. Überprüfen Sie, ob die Speise gar ist. Wenn nötig, verlängern Sie die Garzeit.
11. STOP - drücken, um die Ofenfunktion auszuschalten.

12. Ziehen Sie den Stecker des Speisethermometers aus der Buchse und nehmen Sie das Gericht aus dem Gerät.

10. TIPPS UND HINWEISE

10.1 Empfehlungen zum Garen

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

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

Die Einschubebenen werden vom Boden des Backofens aus gezählt.

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

Tipps zum Energiesparen finden Sie unter Energieeffizienz.

In den Tabellen verwendete Symbole:

	Speisenart
	Backofenfunktion
	Temperatur



Zubehör



Einschubebene



Garzeit (Min)

10.2 Feuchte Heissluft - empfohlenes Zubehör

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

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

10.3 Feuchte Heissluft

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

				
Brötchen, süß, 16 Stück	Kuchenblech oder Fettpfanne	180	2	25–35
Biskuitroulade	Kuchenblech oder Fettpfanne	180	2	15–25
Fisch, ganz, 0,2 kg	Kuchenblech oder Fettpfanne	180	3	15–25
Plätzchen, 16 Stück	Kuchenblech oder Fettpfanne	180	2	20–30
Meringues, 24 Stück	Kuchenblech oder Fettpfanne	160	2	25–35
Muffins, 12 Stück	Kuchenblech oder Fettpfanne	180	2	20–30

		°C		
Kleingebäck, pikant, 20 Stück	Kuchenblech oder Fettpfanne	180	2	20–30
Mürbeteigguetzi, 20 Stück	Kuchenblech oder Fettpfanne	140	2	15–25
Törtchen, 8 Stück	Kuchenblech oder Fettpfanne	180	2	15–25

10.4 Informationen für Testeinrichtungen

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

Backen auf einer Ebene

			°C		
Törtchen, 20 pro Blech ¹⁾	Heissluft	Backblech ²⁾	145	25 - 35	3
Törtchen, 20 pro Blech ¹⁾	Ober-/ Unterhitze	Backblech ²⁾	160	20 - 30	3
Biskuitkuchen (fettfrei) ¹⁾	Heissluft	Gitterrost	180	22 - 37	2
Biskuitkuchen (fettfrei) ¹⁾	Ober-/ Unterhitze	Gitterrost	180	21 - 31	2
Apfeltorte ³⁾	Heissluft	Gitterrost	160	55 - 65	2
Apfeltorte ³⁾	Ober-/ Unterhitze	Gitterrost	180	55 - 65	1
Buttergebäck	Heissluft	Backblech	140	25 - 35	2
Buttergebäck	Ober-/ Unterhitze	Backblech	140	25 - 35	2
Toast ¹⁾ 4)	Oberhitze	Gitterrost	300	2:50 - 3:50	4

¹⁾ Heizen Sie das Gerät mit der folgenden Einstellung vor, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist: Aufheizen / Kein. Nicht verwenden: Aufheizen / Schnell und Nachhaltig. Siehe Täglicher Gebrauch, Einstellungen, Untermenü: Vorlieben.

²⁾ Legen Sie das Küchenblech mit Neigung zur Tür hin.

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

⁴⁾ Laut: IEC 60350-1:2016 und IEC 60350-1:2023.

Backen auf mehreren Ebenen

			°C		
Buttergebäck	Heissluft	Backblech	140	25 - 45	2 und 4
Törtchen, 20 pro Blech ¹⁾	Heissluft	Backblech ²⁾	140	36 - 46	2 und 4
Biskuitkuchen (fettfrei) ¹⁾	Heissluft	Gitterrost	170	32 - 42	1 und 3

			°C		
Apfeltorte	Heissluft	Gitterrost	160	55 - 65	2 und 4

1) Heizen Sie das Gerät mit der folgenden Einstellung vor, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist: Aufheizen / Kein. Nicht verwenden: Aufheizen / Schnell und Nachhaltig. Siehe Täglicher Gebrauch, Einstellungen, Untermenü: Vorlieben.

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

Zusätzliche Rezepte

Legen Sie das Küchenblech mit Neigung zur Tür hin.

			°C	
Schümli (Meringues) ¹⁾ 2)	Ober-/ Unterhitze	3	100	90 - 180
Schümli (Meringues) ¹⁾ 2)	Heissluft	3	100	90 - 180
Poulet ³⁾	Heissluftgrillen	2	200	60 - 80

1) Heizen Sie das Gerät mit der folgenden Einstellung vor, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist: Aufheizen / Kein. Nicht verwenden: Aufheizen / Schnell und Nachhaltig. Siehe Täglicher Gebrauch, Einstellungen, Untermenü: Vorlieben.

2) Backpapier verwenden.

3) Legen Sie das Poulet mit der Brustseite nach unten auf den Gitterrost. Schieben Sie das Backblech auf die erste Einschubebene. Drehen Sie das Poulet nach der Hälfte der Garzeit um.

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. Tragen Sie es nicht auf die katalytischen Flächen auf.

Täglicher Gebrauch

- Reinigen Sie das Innere des Geräts nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen oder andere Rückstände können einen Brand verursachen.

- Lassen Sie Speisen nicht länger als 20 Minuten im Gerät stehen. Trocknen Sie das Innere des Geräts nach jedem Gebrauch mit einem Mikrofasertuch.

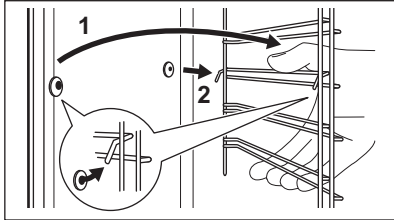
Zubehörteile

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

11.2 Entfernen der Einhängegitter

Entfernen Sie zum Reinigen des Geräts die Eihängegitter.

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. Bringen Sie alle Einhängegitter in ihre ursprüngliche Position. Wiederholen Sie die Schritte in umgekehrter Reihenfolge. Die Haltestifte der Teleskopauszüge müssen nach vorne zeigen, wenn diese inbegriffen sind.

11.3 Katalytische Reinigung

Dieses Programm absorbiert Fett mithilfe von katalytischer Emaille im Backofen. Die katalytische Oberfläche hat eine ähnliche Textur wie Schleifpapier, die ein Anhaften von Lebensmitteln verhindert, wenn der Backofen etwa 250 °C erreicht.



Die katalytische Emaillebeschichtung ist selbstreinigend. Reinigen Sie sie nicht mit einem Tuch.

1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist.
2. Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter.
3. Reinigen Sie den Ofenboden und das Türinnenglas, um alle verbleibenden Speisereste zu entfernen. Verwenden Sie warmes Wasser, ein weiches Tuch und ein mildes Reinigungsmittel.
4. Drücken Sie Wartung / Katalytisch.
5. Drücken Sie START und folgen Sie den Anweisungen auf dem Display.
6. Sobald das Gerät nach der Reinigung abgekühlt ist, wischen Sie den Boden des Backofens mit einem weichen, feuchten Tuch ab.

11.4 Aus- und Einbau der Tür

Die Tür und die inneren Glasscheiben können zur Reinigung ausgebaut werden. Die Anzahl Glasscheiben unterscheidet sich von anderen Modellen.

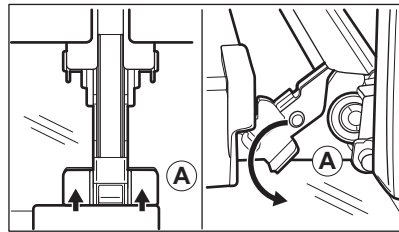
⚠️ WARNUNG!

Die Tür ist schwer.

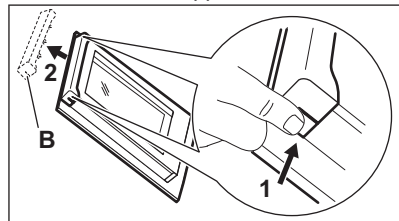
⚠️ VORSICHT!

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

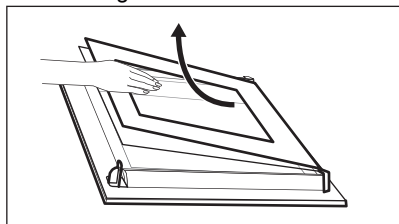
1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist.
2. Öffnen Sie die Tür vollständig.
3. Drücken Sie vollständig auf die Klemmhebel **A** an beiden Türscharnieren.



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, und drücken Sie diese dann 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. Tun Sie die Glasscheiben nicht in den 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 Glaspanele in korrekter Position eingesetzt werden, da sich die Türoberfläche sonst überhitzen kann.

11.5 Austauschen der Lampe

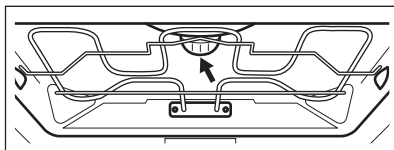
⚠️ WARNUNG!

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

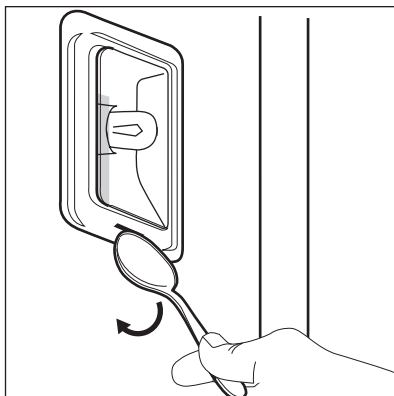
1. Drehen Sie die Glasabdeckung und nehmen Sie sie ab.



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 schmalen, stumpfen Gegenstand (z. B. einen Teelöffel), um die Glasabdeckung 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. Setzen Sie die Glasabdeckung wieder ein.
6. Montieren Sie das linke Einhängegitter.

12. FEHLERDIAGNOSE

⚠️ WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

12.1 Was tun, wenn ...

Problembeschreibung	Ursache und Lösung
Das Gerät lässt sich nicht aktivieren oder in Betrieb setzen.	Das Gerät ist nicht oder nicht ordnungsgemäss an eine Stromversorgung angeschlossen.
Das Gerät heizt nicht auf.	Die Uhr ist nicht eingestellt. Zum Einstellen der Uhr siehe Uhrfunktionen.
	Die Tür ist nicht ordnungsgemäss geschlossen.
	Die Sicherung ist durchgebrannt. Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Besteht das Problem weiterhin, wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft.
	Kindersicherung ist eingeschaltet.
Die Lampe ist ausgeschaltet.	Die Lampe ist durchgebrannt. Tauschen Sie die Glühbirne aus. Einzelheiten finden Sie unter Reinigung und Pflege.
 Ein Stromausfall hat die Reinigung unterbrochen. Wiederholen Sie die Reinigung, wenn Sie durch einen Stromausfall unterbrochen wurde.	
Probleme mit dem Wi-Fi-Signal.	Prüfen Sie, ob Ihr Mobilgerät mit dem drahtlosen Netzwerk verbunden ist. Prüfen Sie Ihr drahtloses Netzwerk und Ihren Router. Starten Sie den Router neu.
Neuer Router installiert oder geänderte Routerkonfiguration.	Um das Gerät und das Mobilgerät erneut zu konfigurieren, siehe Vor dem ersten Gebrauch, Drahtlose Verbindung.
Das Wi-Fi-Signal ist schwach.	Stellen Sie den Router so nah wie möglich an das Gerät.
Das Funksignal wird durch einen Mikrowellenherd in der Nähe des Geräts gestört.	Schalten Sie das Mikrowellengerät aus. Vermeiden Sie die gleichzeitige Nutzung des Mikrowellengeräts und die Fernsteuerung des Geräts. Mikrowellen stören das WiFi-Signal.

12.2 Fehlercodes

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

Code und Beschreibung	Beseitigung
F102 – Die Tür ist nicht vollständig geschlossen oder die Türverriegelung ist defekt. 1)	Schliessen Sie die Tür. Schalten sie das Gerät ein und aus.
F111 – KT-Sensor ist nicht richtig in die Buchse eingesteckt.	Stecken Sie den KT-Sensor vollständig in die Steckdose.
F240, F239 - Die Sensorfelder des Displays funktionieren nicht einwandfrei.	Reinigen Sie die Displayoberfläche. Vergewissern Sie sich, dass sich kein Schmutz auf den Sensorfeldern befindet.
F908 - Das Gerätesystem kann sich nicht mit dem Bedienfeld verbinden.	Schalten sie das Gerät ein und aus.
F602, F603 – WLAN ist nicht verfügbar. 1) 2)	Schalten sie das Gerät ein und aus.

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

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

12.3 Servicedaten

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

Die erforderlichen Daten für den Kundendienst sind auf dem Typenschild zu finden. Das Typenschild befindet sich auf dem vorderen Rahmen des Geräts. Es wird sichtbar, wenn Sie die Tür öffnen. Das

Typenschild darf nicht vom Gerät entfernt werden.

Wir empfehlen Ihnen, die Daten hier einzutragen:

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

13. ENERGIEEFFIZIENZ

13.1 Produktinformationen und Produktinformationsblatt gemäss EU-Regularen zu Ökodesign und Energieverbrauchskennzeichnung

Name des Lieferanten	Electrolux	
Modell-Kennzeichnung	EH7GL4XCN 948533607 EH7GL4XSP 948533608	
Energieeffizienzindex	61.2	
Energieeffizienzklasse	A++	
Energieverbrauch bei einer Standardlast, konventioneller Betrieb	1.09 kWh/Programm	
Energieverbrauch bei Standardbeladung, forcierte Heissluft	0.52 kWh/Programm	
Anzahl der Hohlräume	1	
Wärmequelle	Elektrizität	
Volumen	71 l	
Backofentyp	Einbauherd	
Gewicht	EH7GL4XCN	40,5 kg
	EH7GL4XSP	40,5 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 niedrigen Leistungsmodus

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

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

13.3 Energiespartipps

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

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

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

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

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

Garen mit Heissluft

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

Restwärme

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

Nutzen Sie die Restwärme, um Speisen warmzuhalten oder aufzuwärmen.

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

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

Warmhalten von Speisen

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

Garen mit ausgeschalteter

Backofenbeleuchtung

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

Feuchte Heissluft

Funktion dient zum Energiesparen beim Kochen.

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

14. CH GARANTIE

Kundendienst

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



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

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

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

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

15. UMWELTTIPPS

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



Für die Schweiz:

Wohin mit den Altgeräten?

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

Die Liste der offiziellen SENS-Sammelstellen findet sich unter www.erecycling.ch



