



EH7L5XDSP

Benutzerinformation
Backofen

User Manual
Oven

DE 2

EN 36



Electrolux



electrolux.com/register

WIR DENKEN AN SIE

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

Willkommen bei Electrolux.

Besuchen Sie unsere Website, um:



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

www.electrolux.com/support



Ihr Produkt für einen besseren Service zu registrieren:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

KUNDENDIENST UND SERVICE

Verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile.

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

Die Daten finden Sie auf dem Typenschild.

 Warnungs-/Sicherheitshinweise

 Allgemeine Informationen und Empfehlungen

 Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	3
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	5
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	8
4. BEDIENFELD.....	9
5. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH.....	10
6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	10
7. UHRFUNKTIONEN.....	12
8. VERWENDEN DES ZUBEHÖRS.....	13
9. ZUSATZFUNKTIONEN.....	14
10. RATSCHLÄGE UND TIPPS.....	14
11. REINIGUNG UND PFLEGE.....	29
12. FEHLERDIAGNOSE.....	32
13. ENERGIEEFFIZIENZ.....	33
14. GARANTIE.....	34
15. UMWELTTIPPS.....	34

1. ⚠️ SICHERHEITSHINWEISE

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

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen nur dann verwendet werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die mit dem Gerät verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder unter 8 Jahren sowie Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, und es ist sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Gerät 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 Gebrauch in einem einzelnen 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.

- 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 Einhängegitter die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge aus.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfreiniger.
- Benutzen Sie zum Reinigen der Glasabdeckung des Herdes keine scharfen Scheuermittel oder Metallschwämmchen – sie könnten die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

2.1 Aufstellen



WARNUNG!

Das Gerät darf nur von einer Fachkraft installiert werden.

- Entfernen Sie die gesamte Verpackung.
- Montieren oder verwenden Sie ein beschädigtes Gerät nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Seien Sie beim Bewegen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Türgriff.
- Installieren Sie das Gerät an einem sicheren, geeigneten Aufstellort, der die Installationsanforderungen erfüllt.
- 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.
- Das Einbaugerät muss die Beständigkeitsanforderungen nach DIN 68930 erfüllen.

Mindesthöhe des Schanks (Mindesthöhe des Schanks unter Arbeitsplatte)	762 (762) mm
Breite des Schanks	550 mm
Tiefe des Schanks	605 (580) mm
Höhe der Vorderseite des Geräts	757 mm
Höhe der Rückseite des Geräts	739 mm
Breite der Vorderseite des Geräts	549 mm
Breite der Rückseite des Geräts	548 mm
Tiefe des Gerätes	567 mm
Einbautiefe des Gerätes	546 mm
Tiefe bei geöffneter Tür	1017 mm
Mindestgrösse der Lüftungsöffnung. Öffnung unten auf der Rückseite	550 x 20 mm

2.2 Elektroanschluss



WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

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

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

2.3 Bedienung



WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr oder Explosionsgefahr.

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



WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

- Um Beschädigungen oder Verfärbungen der Emaillebeschichtung zu vermeiden:

- Stellen Sie feuerfestes Geschirr oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Geräts.
- Legen Sie keine Aluminiumfolie direkt auf den Garraumboden des Geräts.
- Füllen Sie kein Wasser in das heiße Gerät.
- Bewahren Sie kein feuchtes Geschirr oder Lebensmittel im Gerät auf, wenn Sie den Garvorgang beendet haben.
- Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen des Zubehörs sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Emaille- oder Edelstahlbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.
- Verwenden Sie für nasse Kuchen eine tiefes Blech. Fruchtsäfte verursachen Flecken, die möglicherweise permanent sind.
- Garen Sie immer bei geschlossener Backofentür.

2.4 Reinigung und Pflege



WARNUNG!

Verletzungs-, Brandgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

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

- 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



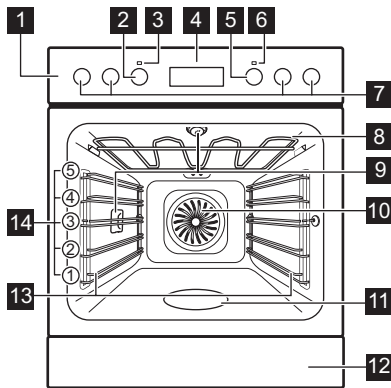
WARNUNG!

Verletzungs- oder Erstickengefahr.

- Kontaktieren Sie die Behörden vor Ort, um Informationen darüber zu erhalten, wie Sie das Gerät entsorgen können.
- Trennen Sie das Gerät von der Spannungsversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräteanschlusses ab, und entsorgen Sie es.
- Entfernen Sie das Türschloss, um zu verhindern, dass sich Kinder oder Haustiere im Gerät einschliessen.

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

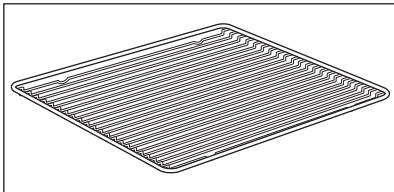
3.1 Gesamtansicht



- 1 Bedienfeld
- 2 Einstellknopf für Ofenfunktionen
- 3 Betriebskontrolllampe/-symbol
- 4 Display
- 5 Einstellknopf (für die Temperatur)
- 6 Temperaturanzeige/-symbol
- 7 Einstellknöpfe für die Garzonen
- 8 Heizelement
- 9 Lampe
- 10 Umluft
- 11 Garraumvertiefung
- 12 Schublade
- 13 Einhängegitter, herausnehmbar
- 14 Einschubebene

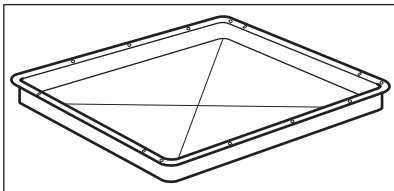
3.2 Zubehöerteile

Gitterrost



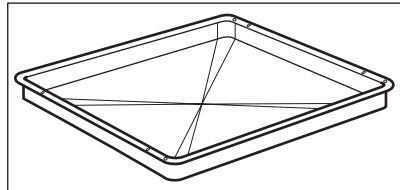
Für Töpfe, Backformen, Roste.

Kuchenblech



Für Kuchen und Biskuitboden.

Kuchenblech hochrandig



Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von abtropfendem Fett.

Aufbewahrungsschublade

Die Aufbewahrungsschublade befindet sich unter dem Backofen.



WARNUNG!

Sie kann bei Betrieb des Ofens heiss werden. Bewahren Sie keine entflammenden Materialien in dieser Schublade auf.

4. BEDIENFELD

4.1 Einstellknöpfe für die Garzonen

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

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

4.2 Garstufen

Knopfanzeige	Funktion
0	Aus-Position
	Einstellung Warmhalten
1 - 9	Garstufen
	Doppelzonenschalter
Drehen Sie den Knopf und stellen Sie eine Kochstufe ein.	

4.3 Verwenden der Zweikreiszone (falls vorhanden)

 Drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn, um die Zweikreiszone einzuschalten. Drehen Sie ihn jedoch nicht über die Endposition hinaus.

4.5 Sensorfelder/Tasten

	Zum Einstellen der Zeit.
	Zum Einstellen einer Uhrfunktion.
	Zum Einstellen der Zeit.

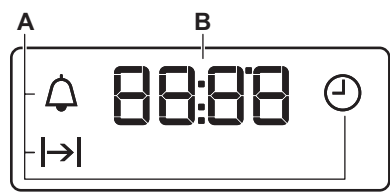
1. Drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn auf die Position 9.
2. Drehen Sie den Knopf langsam auf das Symbol , bis er hörbar einrastet. Die beiden Kreise der Kochzone sind eingeschaltet.
3. Zum Einstellen der gewünschten Kochstufe siehe „Kochstufen“.

4.4 Versenkbare Knöpfe

Drücken Sie zum Benutzen des Geräts den Knopf. Der Knopf springt heraus.



4.6 Display



- A. Uhrfunktionen
- B. Timer

5. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

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

5.1 Vor dem ersten Gebrauch

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



Schritt 1



Schritt 2



Schritt 3

Stellen Sie die Uhr ein	Reinigen Sie den Backofen	Heizen Sie den leeren Ofen vor
1.  – drücken, um die Uhrzeit einzustellen. Nach etwa 5 Sekunden hört das Display auf zu blinken und zeigt die Tageszeit an.	1. Entfernen Sie alle Zubehöerteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Ofen. 2. Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör mit einem Mikrofaser-tuch, warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.	1. Stellen Sie die Höchsttempera-tur für die Funktion ein:  Zeit: 1 h. 2. Stellen Sie die Höchsttempera-tur für die Funktion ein:  Zeit: 15 Min.
Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist. Setzen Sie das gesamte Zubehör und die herausnehmbaren Einhängegitter in den Ofen ein.		

6. TÄGLICHER GEBRAUCH

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

6.1 Einstellen: Ofenfunktion

Schritt 1 Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf auf die gewünschte Funktion.

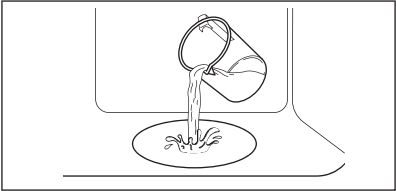
Schritt 2	Drehen Sie den Einstellknopf auf die gewünschte Temperatur.
Schritt 3	Drehen Sie die Knöpfe in die Position Aus, um den Ofen nach Abschluss des Garvorgangs auszuschalten.



6.2 Einstellen der Funktion: BakingPlus



WARNUNG!
Verbrennungsgefahr und Risiko von Schäden am Gerät.

Schritt 1	Vergewissern Sie sich, dass der Ofen kalt ist.
Schritt 2	Füllen Sie die Garraumvertiefung mit Wasser.  Die maximale Füllmenge für die Garraumvertiefung ist 250 ml. Füllen Sie die Garraumvertiefung während des Garens oder bei heissem Backofen nicht nach. 
Schritt 3	Stellen Sie Essen in den Ofen. Siehe Kapitel «Tipps und Hinweise». Öffnen Sie die Ofentür nicht während des Kochens.
Schritt 4	Stellen Sie die Funktion ein:  .
Schritt 5	Drehen Sie den Temperaturwahlschalter, um die Temperatur einzustellen.
Schritt 6	Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf in die Position Aus, um den Ofen auszuschalten.
Schritt 7	Öffnen Sie die Ofentür nach Abschluss der Funktion vorsichtig. Freigesetzte Feuchtigkeit kann zu Verbrennungen führen.
Schritt 8	Vergewissern Sie sich, dass der Ofen kalt ist. Entfernen Sie das restliche Wasser aus der Garraumvertiefung.

6.3 Ofenfunktionen

Ofenfunktion	Anwendung
 Aus-Position	Der Backofen ist ausgeschaltet.
 Backofenbeleuchtung	Zum Ein- und Ausschalten der Lampe.
 Heissluft	Zum Backen und Braten auf drei Einschubebenen und zum Dörren von Lebensmitteln. Stellen Sie eine 20–40 °C niedrigere Temperatur ein als bei Ober-/Unterhitze.
 Pizzastufe	Zubereiten von Pizza. Für intensives Bräunen und einen knusprigen Boden.

Ofenfunktion	Anwendung
 Ober-/Unterhitze / Katalyse	Zum Backen und Braten auf einer Ebene. Weitere Informationen zur Katalyse finden Sie im Kapitel «Reinigung und Pflege».
 Feuchte Heissluft	Diese Funktion dient dem Energiesparen beim Kochen. Bei Verwendung dieser Funktion kann die Temperatur im Garraum von der eingestellten Temperatur abweichen. Die Restwärme wird genutzt. Die Heizleistung kann reduziert werden. Weitere Informationen finden Sie im Kapitel «Täglicher Gebrauch», Hinweise zu: Feuchte Heissluft.
 Unterhitze	Kuchen mit knusprigen Böden backen und Lebensmittel konservieren.

Ofenfunktion	Anwendung
 BakingPlus	Anreichern der Luft mit Feuchtigkeit während des Garvorgangs. Die richtige Farbe und knusprige Kruste beim Backen erhalten. Für saftigere Speisen beim Aufwärmen.
 Schnelles Grillen	Zum Grillieren von dünnen Speisen in grösseren Mengen und zum Toasten von Brot.
 Heissluftgrillen	Zum Braten grosser Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Einschubebene. Zum Gratинieren und Bräunen.
	Bei einigen Ofenfunktionen kann sich die Backofenbeleuchtung bei Temperaturen unter 60 °C automatisch ausschalten.

6.4 Hinweise für: Feuchte Heissluft

Diese Funktion wurde verwendet, um der Energieeffizienzklasse und den Ökodesign-Anforderungen gemäss EU 65/2014 und EU 66/2014 zu entsprechen. Prüfungen gemäss EN 60350-1.

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

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

7. UHRFUNKTIONEN

7.1 Uhrfunktionen

Uhrfunktion	Anwendung
 Uhrzeit	Einstellen, Ändern oder Prüfen der Uhrzeit.
 Dauer	Einstellen der Einschaltdauer für den Ofen.
 Kurzzeit-Wecker	Zum Einstellen eines Countdowns. Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Ofenbetrieb. Sie können diese Funktion jederzeit einstellen, auch wenn der Ofen ausgeschaltet ist.

7.2 Einstellung: Uhrfunktionen

Einstellung: Uhrzeit

 – blinkt, wenn Sie den Ofen an die Stromversorgung anschliessen, nach einem Stromausfall und wenn der Timer nicht eingestellt ist.

Im Falle eines Stromausfalls von bis zu 1 Stunde wird die Tageszeit angezeigt und  blinkt. Überprüfen Sie die Uhrzeit und drücken Sie , um das Blinken zu stoppen.

+, **–** – drücken, um die Uhrzeit einzustellen.
Nach etwa 5 Sekunden hört das Display auf zu blinken und zeigt die Tageszeit an.

Ändern: Uhrzeit

Im Falle eines Stromausfalls von bis zu 1 Stunde wird die Tageszeit angezeigt und  blinkt. Überprüfen Sie die Uhrzeit und drücken Sie , um das Blinken zu stoppen.

Schritt 1  – wiederholt drücken, um die Uhrzeit zu ändern.  – beginnt zu blinken.

Schritt 2 ,  – drücken, um die Uhrzeit einzustellen.
Nach etwa 5 Sekunden hört das Display auf zu blinken und zeigt die Tageszeit an.

Einstellung: Dauer

Schritt 1 Stellen Sie eine Ofenfunktion und die Temperatur ein.

Schritt 2  – Wiederholt drücken.  – beginnt zu blinken.

Schritt 3 ,  – drücken, um die Dauer einzustellen.
Im Display erscheint: .
 – blinkt nach Ablauf der eingestellten Zeit. Der Signalton ertönt und der Ofen wird ausgeschaltet.

Schritt 4 Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Signalton abzustellen.

Schritt 5 Drehen Sie die Knöpfe in die Aus-Position.

Einstellung: Kurzzeit-Wecker

Schritt 1  – Wiederholt drücken.  – beginnt zu blinken.

Schritt 2 ,  – drücken, um die Uhrzeit einzustellen.
Die Funktion startet automatisch nach 5 Sekunden.
Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt der Signalton.

Schritt 3 Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Signalton abzustellen.

Schritt 4 Drehen Sie die Knöpfe in die Aus-Position.

Abbrechen: Uhrfunktionen

Schritt 1  – wiederholt drücken, bis das Symbol für die Uhrfunktion zu blinken beginnt.

Schritt 2 Halten Sie: .
Die Uhrfunktion wird nach einigen Sekunden ausgeschaltet.

8. VERWENDEN DES ZUBEHÖRS



WARNUNG!

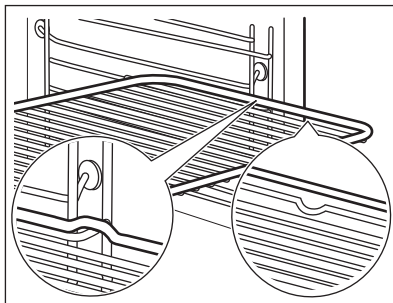
Siehe Kapitel
„Sicherheitshinweise“.

8.1 Einsetzen der Zubehöerteile

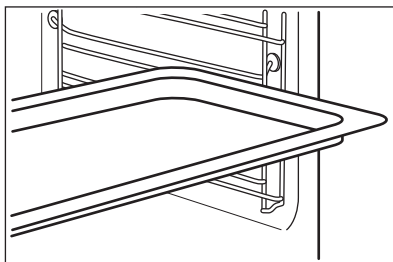
Eine kleine Kerbe oben sorgt für mehr Sicherheit. Die Kerben verhindern auch ein Umkippen. Der hohe Rand um den Rost verhindert das Abrutschen von Kochgeschirr.

Gitterrost:

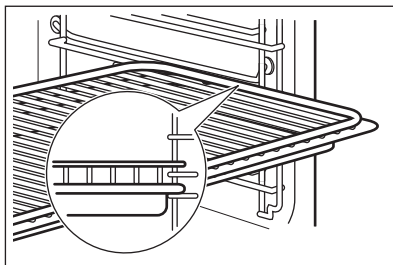
Schieben Sie den Gitterrost zwischen die Führungsstäbe des Einhängegitters.

**Backblech / tiefes Kuchenblech:**

Schieben Sie das Blech zwischen die Führungsstäbe der Eihängegitter.

**Gitterrost, Backblech / tiefes Kuchenblech:**

Schieben Sie das Blech zwischen die Führungsstäbe der Eihängegitter und den Gitterrost zwischen die Führungsstäbe darüber.



9. ZUSATZFUNKTIONEN

9.1 Kühlgebläse

Wenn das Gerät in Betrieb ist, wird das Kühlgebläse automatisch eingeschaltet, um

die Geräteoberflächen zu kühlen. Nach dem Abschalten des Geräts läuft das Kühlgebläse weiter, bis das Gerät abgekühlt ist.

10. RATSCHLÄGE UND TIPPS



Siehe Kapitel
„Sicherheitshinweise“.

10.1 Anwendungsbeispiele zum Kochen auf dem Kochfeld

Garstufe	Anwendung	Dauer (Min.)	Hinweise
1	Zum Warmhalten von bereits gekochten Gerichten.	Nach Bedarf	Bedecken Sie das Kochgeschirr mit einem Deckel.
1 - 2	Für die Zubereitung von Hollandaisesosse, zum Schmelzen von Butter, Schokolade und Gelatine.	5 - 25	Zwischendurch umrühren.
1 - 2	Zum Stocken von lockeren Omeletts und gebackenen Eiern.	10 - 40	Mit Deckel garen.
2 - 3	Köcheln von Reis und Milchgerichten, Erhitzen von Fertigerichten.	25 - 50	Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben. Milchgerichte nach der Hälfte der Zeit umrühren.
3 - 4	Dünsten von Gemüse, Fisch und Fleisch.	20 - 45	Einige Esslöffel Flüssigkeit hinzugeben.
4 - 5	Dünsten von Kartoffeln.	20 - 60	Max. ¼ l Wasser für 750 g Kartoffeln verwenden.
4 - 5	Kochen grösserer Speisemengen, Eintopfgerichte und Suppen.	60 - 150	Den Zutaten max. 3 l Flüssigkeit hinzufügen.
6 - 7	Leichtes Andünsten von Schnitzeln, Cordon bleu, Koteletts, Frikadellen, Bratwürsten, Leber, Eier, Eierkuchen und Donuts und zur Zubereitung von Mehlschwitze.	Nach Bedarf	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
7 - 8	Braten von Röstis, Lendenstücken, Steaks bei starker Hitze.	5 - 15	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
9	Aufkochen grosser Mengen Wasser, Nudeln kochen, Anbraten von Fleisch (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes Frites.		

10.2 Empfehlungen zum Garen



Die Temperaturen und Garzeiten in den Tabellen sind nur Richtwerte. Sie sind abhängig vom Rezept und der Qualität und Menge der verwendeten Zutaten.

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

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

10.3 BakingPlus

Nutzen Sie die zweite Einschubebene.

Verwenden Sie ein Kuchenblech.



KUCHEN/KLEINGEBÄCK/BROT



(ml)



(° C)



(min)

Cookies / Scones / Croissants	100	150–180	10–20
Focaccia	100	200–210	10–20
Pizza	100	230	10–20
Brot/Brötchen	100	200	20–25
Brot	100	180	35–40
Pflaumenkuchen / Apfelkuchen / Zimtschnecken, in der Kuchenform gebacken	100–150	160–180	30–60

Verwenden Sie 150 ml Wasser, falls nicht anderweitig angegeben.



TIEFGEFRORENE FERTIGGERICHTE



(° C)



(min)

Pizza	200–210	10–20
Croissants	170–180	15–25
Lasagne, frisch, verwenden Sie 200 ml	180–200	35–50

Verwenden Sie 100 ml Wasser.

Stellen Sie die Temperatur auf 110 °C.



SPEISENREGENERATION



(min)

Brot/Brötchen	10–20
Brot	15–25
Focaccia	15–25
Fleisch	15–25
Nudelaufguss	15–25
Pizza	15–25
Reis	15–25
Gemüse	15–25

Verwenden Sie 200 ml Wasser.

Verwenden Sie eine Glasform.



BRATEN



(° C)



(min)

Roastbeef

200

50–60

Poulet

210

60–80

Schweinebraten

180

65–80

10.4 Backen

Verwenden Sie beim ersten Backen eine niedrige Temperatur.

Sie können die Backzeit um 10–15 Minuten verlängern, wenn Kuchen auf mehreren Ebenen gebacken werden.

Kuchen und kleine Backwaren mit verschiedenen Höhen bräunen nicht immer gleichmässig. Bei ungleichmässigem

Bräunen braucht die Temperatureinstellung nicht geändert zu werden. Im Verlauf des Backens gleichen sich die Unterschiede wieder aus.

Während des Backens können sich die Kuchenbleche im Ofen verziehen. Beim Abkühlen kehren sie wieder zu ihrer alten Form zurück.

10.5 Backtipps

Backergebnis	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Unterseite des Kuchens ist nicht ausreichend gebacken.	Die Einschubebene ist nicht richtig.	Den Kuchen auf eine tiefere Einschubebene stellen.
Der Kuchen fällt zusammen und wird feucht oder streifig.	Die Ofentemperatur ist zu hoch.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine etwas niedrigere Ofentemperatur ein.
	Die Ofentemperatur ist zu hoch und die Backzeit zu kurz.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine längere Backzeit und eine niedrigere Ofentemperatur ein.
Der Kuchen ist zu trocken.	Die Ofentemperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine höhere Ofentemperatur ein.
	Die Backzeit ist zu lang.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine kürzere Backzeit ein.
Der Kuchen ist unregelmässig gebacken.	Die Ofentemperatur ist zu hoch und die Backzeit zu kurz.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine längere Backzeit und eine niedrigere Ofentemperatur ein.
	Der Kuchenteig ist nicht gleichmässig verteilt.	Verteilen Sie beim nächsten Mal den Kuchenteig gleichmässig auf dem Kuchenblech.
Der Kuchen ist in der in einem Rezept angegebenen Backzeit nicht fertig.	Die Ofentemperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine etwas höhere Ofentemperatur ein.

10.6 Backen auf einer Einschubebene

 BA- CKEN IN FOR- MEN		 (° C)	 (min)	
Mürbeteig, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Heissluft	170–180	10–25	2
Tortenboden – Rührteig	Heissluft	150–170	20–25	2
Gugelhupf / Bri- oche	Heissluft	150–160	50–70	1
Sandkuchen / Früchtekuchen	Heissluft	140–160	70–90	1
Käsekuchen	Ober-/Unterhitze	170–190	60–90	1

Nutzen Sie die dritte Einschubebene.

Verwenden Sie die Funktion: Heissluft.

Verwenden Sie ein Kuchenblech.

 KUCHEN/KLEINGEBÄCK/BROT	 (° C)	 (min)
Streuselkuchen	150–160	20–40
Obstkuchen (aus Hefeteig/Rührteigmischung), ver- wenden Sie ein tiefes Kuchenblech	150	35–55
Obstkuchen mit Mürbeteig	160–170	40–80

Heizen Sie den leeren Ofen vor.

Verwenden Sie die Funktion: Ober-/Unterhitze.

Verwenden Sie ein Kuchenblech.

 KUCHEN/ KLEINGEBÄCK/BROT	 (° C)	 (min)	
Biskuitrolle	180–200	10–20	3
Roggenbrot:	zuerst: 230	20	1
	dann: 160–180	30–60	
Mandelkuchen mit Butter / Zuckerkuchen	190–210	20–30	3
Windbeutel / Eclairs	190–210	20–35	3

 KUCHEN/ KLEINGEBÄCK/BROT	 (° C)	 (min)	
Hefezopf / Hefekranz	170–190	30–40	3
Obstkuchen (aus Hefeteig/ Rührteigmischung), ver- wenden Sie ein tiefes Ku- chenblech	170	35–55	3
Hefekuchen mit empfindli- chen Belägen (z. B. Quark, Rahm, Pudding)	160–180	40–80	3
Christstollen	160–180	50–70	2

Nutzen Sie die dritte Einschubebene.

 PLÄTZCHEN		 (° C)	 (min)
Mürbeteig-Plätzchen	Heissluft	150–160	10–20
Brötchen, Heizen Sie den lee- ren Backofen vor	Heissluft	160	10–25
Rührteigplätzchen	Heissluft	150–160	15–20
Blätterteigkleingebäck, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Heissluft	170–180	20–30
Hefeplätzchen	Heissluft	150–160	20–40
Meringues	Heissluft	100–120	30–50
Eiweissgebäck / Meringuen	Heissluft	80–100	120–150
Brötchen, Heizen Sie den lee- ren Backofen vor	Ober-/Unterhitze	190–210	10–25

10.7 Aufläufe und Gratins

Nutzen Sie die erste Einschubebene.

		 (° C)	 (min)
Mit Käse überbackene Bagu- ettes	Heissluft	160–170	15–30
Gemüsegratin, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Heissluftgrillen	160–170	15–30
Lasagne, frisch	Ober-/Unterhitze	180–200	25–40
Fischaufläufe	Ober-/Unterhitze	180–200	30–60

		 (° C)	 (min)
Gefülltes Gemüse	Heissluft	160–170	30–60
Süsse Aufläufe	Ober-/Unterhitze	180–200	40–60
Nudelaufauf	Ober-/Unterhitze	180–200	45–60

10.8 Backen auf mehreren Ebenen

Verwenden Sie die Funktion: Heissluft.

Verwenden Sie die Kuchenbleche.

 KUCHEN/ KLEINGEBÄCK	 (° C)	 (min)	 2 Ebenen
Windbeutel / Eclairs, Heizen Sie den leeren Backofen vor	160–180	25–45	1 / 4
Streuselkuchen, trocken	150–160	30–45	1 / 4

 PLÄTZ- CHEN/TÖRT- CHEN/GEBACK/ BRÖTCHEN	 (° C)	 (min)	 2 Ebenen	 3 Ebenen
Brötchen	180	20–30	1 / 4	-
Mürbeteig-Plätzchen	150–160	20–40	1 / 4	1 / 3 / 5
Rührteigplätzchen	160–170	25–40	1 / 4	-
Blätterteigkleingebäck, Heizen Sie den leeren Backofen vor	170–180	30–50	1 / 4	-
Hefepätzchen	160–170	30–60	1 / 4	-
Meringues	100–120	40–80	1 / 4	-
Eiweissplätzen / Meringuen	80–100	130–170	1 / 4	-

10.9 Tipps zum Rösten

Verwenden Sie feuerfestes Ofengeschirr.

Braten Sie magere Fleischstücke abgedeckt (Sie können Alufolie verwenden).

Braten Sie grosse Fleischstücke direkt auf dem Blech oder auf dem Gitterrost über dem Blech.

Geben Sie etwas Wasser in das Blech, um zu verhindern, dass tropfendes Fett verbrennt.

Wenden Sie den Baten nach 1/2–2/3 der Garzeit.

Braten Sie grosse Fleisch- und Fischstücke (mind. 1 kg).

Beträufeln Sie Fleischstücke während des Bratvorgangs mehrmals mit dem eigenen Saft.

10.10 Braten

Verwenden Sie die erste Einschubebene.

 RINDFLEISCH				
			 (°C)	 (min)
Schmorbraten	1–1,5 kg	Ober-/Unterhitze	230	120–150
Roastbeef oder Filet, blutig, Heizen Sie den leeren Backofen vor	je cm Dicke	Heissluftgrillen	190–200	5–6
Roastbeef oder Filet, mittel, Heizen Sie den leeren Backofen vor	je cm Dicke	Heissluftgrillen	180–190	6–8
Roastbeef oder Filet, durch, Heizen Sie den leeren Backofen vor	je cm Dicke	Heissluftgrillen	170–180	8–10

 SCHWEINEFLEISCH			
 Verwenden Sie die Funktion: Heissluftgrillen.			
	 (kg)	 (°C)	 (min)
Schulter / Hals / Schinkenstück	1–1,5	160–180	90–120
Koteletts / Brustspitz	1–1,5	170–180	60–90
Hackbraten	0,75–1	160–170	50–60
Schweinshaxe, vorgegart	0,75–1	150–170	90–120



KALB



Verwenden Sie die Funktion: Heissluftgrillen.



(kg)



(°C)



(min)

Kalbsbraten

1

160–180

90–120

Kalbshaxe

1,5–2

160–180

120–150



LAMM



Verwenden Sie die Funktion: Heissluftgrillen.



(kg)



(°C)



(min)

Lammkeule / Lammbraten-/gigot

1–1,5

150–170

100–120

Lammrücken

1–1,5

160–180

40–60



WILD



Verwenden Sie die Funktion: Ober-/Unterhitze.



(kg)



(°C)



(min)

Rücken / Hasenkeule, Heizen Sie den leeren Backofen vor

bis zu 1

230

30–40

Reh-/Hirschrücken

1,5–2

210–220

35–40

Reh-/Hirschkeule

1,5–2

180–200

60–90



GEFLÜGEL



Verwenden Sie die Funktion: Heissluftgrillen.



(kg)



(°C)



(min)

Geflügelteile	je 0,2–0,25	200–220	30–50
Poulet, halbiert	je 0,4–0,5	190–210	35–50
Poulet, Poularde	1–1,5	190–210	50–70
Ente	1,5–2	180–200	80–100
Gans	3,5–5	160–180	120–180
Truthahn	2,5–3,5	160–180	120–150
Truthahn	4–6	140–160	150–240



FISCH (GEDÜNSTET)



Verwenden Sie die Funktion: Ober-/Unterhitze.



(kg)



(°C)



(min)

Fisch, ganz	1–1,5	210–220	40–60
-------------	-------	---------	-------

10.11 Knusprig backen mit:Pizzastufe



PIZZA



Verwenden Sie die erste Einschub-
ebene



(°C)



(min)

Tarten	180–200	40–55
Spinatquiche	160–180	45–60



PIZZA



Verwenden Sie die erste Einschub-
ebene



(°C)



(min)

Quiche Lor- raine / Schwei- zer Flan	170–190	45–55
Käsekuchen	140–160	60–90



PIZZA



Verwenden Sie die erste Einschubebene



(°C)



(min)

Gemüsekuchen	160–180	50–60
--------------	---------	-------



PIZZA



Heizen Sie den leeren Backofen vor dem Garen vor.



Verwenden Sie die zweite Einschubebene.



(°C)



(min)

Pizza, dünner Boden, verwenden Sie ein tiefes Blech	200–230	15–20
---	---------	-------

Pizza, dicker Boden	180–200	20–30
---------------------	---------	-------

Fladenbrot	230–250	10–20
------------	---------	-------

Blätterteigquiche	160–180	45–55
-------------------	---------	-------

Flammkuchen	230–250	12–20
-------------	---------	-------

Piroggen	180–200	15–25
----------	---------	-------

10.12 Grill

Heizen Sie den leeren Backofen vor dem Garen vor.

Grillen Sie nur dünne Fleisch- oder Fischteile.

Stellen Sie einen Topf auf die erste Einschubebene, um das Fett aufzufangen.



GRILLSTUFE 2



Falls nicht anderweitig angegeben, verwenden Sie die vierte Einschubebene.



Verwenden Sie die Funktion: Schnelles Grillen



Mit der Höchsttemperatureinstellung grillen.



(min)

1. Seite



(min)

2. Seite

Schweinefilet	10–12	6–10
---------------	-------	------

Wurstwaren	10–12	6–8
------------	-------	-----

Steaks	7–10	6–8
--------	------	-----

Überbackener Toast	6–8	-
--------------------	-----	---

10.13 Tiefkühlgerichte

 AUFTAUEN			
 Verwenden Sie die Funktion: Heissluft.			
	 (°C)	 (min)	
Pizza, gefroren	200–220	15–25	2
Pizza American, gefroren	190–210	20–25	2
Pizza, gekühlt	210–230	13–25	2
Pizzasnacks, gefroren	180–200	15–30	2
Pommes Frites, dünn	200–220	20–30	3
Pommes Frites, dick	200–220	25–35	3
Kartoffelwedges / Kroketten	220–230	20–35	3
Rösti	210–230	20–30	3
Lasagne, frisch / Cannelloni, frisch	170–190	35–45	2
Lasagne, frisch / Cannelloni, gefroren	160–180	40–60	2
Gebackener Käse	170–190	20–30	3
Pouletflügeli	190–210	20–30	2

10.14 Einkochen

Verwenden Sie die Funktion Unterhitze.

Verwenden Sie nur handelsübliche Einweckgläser gleicher Grösse.

Verwenden Sie keine Gläser mit Schraub- oder BajonettdECKeln oder Metalldosen.

Nutzen Sie die erste Einschubebene.

Stellen Sie nicht mehr als sechs 1 Liter fassende Einweckgläser auf das Kuchenblech.

Füllen Sie alle Gläser gleich hoch und verschliessen Sie sie mit einer Klammer.

Die Gläser dürfen sich nicht berühren.

Füllen Sie etwa 1/2 Liter Wasser in das Kuchenbleche, um ausreichend Feuchtigkeit im Ofen zu erhalten.

Sobald die Flüssigkeit in den ersten Gläsern zu perlen beginnt (dies dauert bei 1-Liter-Gläsern ca. 35-60 Minuten), Ofen ausschalten oder die Temperatur auf 100 °C zurückschalten (siehe Tabelle).

Stellen Sie die Temperatur auf 160–170 °C.

 BEERENOBST	 (min) Einkochen bis Perl- beginn
Erdbeeren / Blaubeeren / Himbeeren / Reife Sta- chelbeeren	35–45

STEIN- OBST	(min) Einkochen bis Perlbe- ginn	(min) Weiterko- chen bei 100 °C
Pfirsiche / Quit- ten / Pflaumen	35–45	10–15

GE- MÜSE	(min) Einkochen bis Perlbe- ginn	(min) Weiterko- chen bei 100 °C
Karotten	50–60	5–10
Gurken	50–60	-
Mixed Pickles	50–60	5–10
Kohlrabi / Erb- sen / Spargel	50–60	15–20

10.15 Dörren - Heissluft

Legen Sie die Bleche mit Butterbrotpapier oder Backpapier aus.

Bessere Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie den Ofen nach der Hälfte der Trocknungszeit

öffnen und über Nacht abkühlen lassen, um den Trockenvorgang abzuschliessen.

Für 1 Blech nutzen Sie die dritte Einschubebene.

Für zwei Bleche nutzen Sie die erste und vierte Einschubebene.

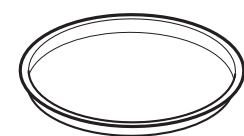
GEMÜSE	(°C)	(h)
Bohnen	60 - 70	6 - 8
Peperoni	60 - 70	5 - 6
Suppengemüse	60 - 70	5 - 6
Pilze	50 - 60	6 - 8
Kräuter	40 - 50	2 - 3

Stellen Sie die Temperatur auf 60 – 70 °C.

FRÜCHTE	(h)
Pflaumen	8 - 10
Aprikosen	8 - 10
Apfelscheiben	6 - 8
Birnen	6 - 9

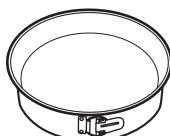
10.16 Feuchte Heissluft - empfohlenes Zubehör

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



Pizzapfanne

Dunkel, nicht reflektierend
28 cm Durchmesser



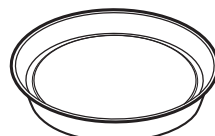
Auflaufform

Dunkel, nicht reflektierend
26 cm Durchmesser



Ramekins

Keramik
8 cm Durchmes-
ser, 5 cm hoch



Tortenbodenform

Dunkel, nicht reflektierend
28 cm Durchmesser

10.17 Feuchte Heissluft

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

	 (°C)	 (Min.)	
Grissini, insgesamt 0,5 kg)	190 - 200	50 - 60	3
Jakobsmuscheln, in der Schale gebacken	180 - 200	30 - 40	4
Fisch, ganz in Salzkruste, 0,3 - 0,5 kg	190 - 200	45 - 50	4
Fisch, ganz in Backpapier, 0,3 - 0,5 kg	190 - 200	50 - 60	3
Amaretti (20; insgesamt 0,5 kg)	170 - 180	40 - 50	3
Apfelstreusel	190 - 200	50 - 60	4
Schokoladen-Muffins (20; insgesamt 0,5 kg)	160 - 170	35 - 45	3

10.18 Informationen für Prüfinstitute

Prüfungen nach: EN 60350, IEC 60350.

 BACKEN AUF EINER EINSCHUBEbene. Backen in Formen				
		 (°C)	 (min)	
Biskuit (fettfrei)	Heissluft	140–150	35–50	2
Biskuit (fettfrei)	Ober-/Unterhitze	160	35–50	2
Apfelkuchen, 2 Formen à Ø 20 cm	Heissluft	160	60–90	2
Apfelkuchen, 2 Formen à Ø 20 cm	Ober-/Unterhitze	180	70–90	1

 BACKEN AUF EINER EINSCHUBEbene. Plätzchen				
 Nutzen Sie die dritte Einschubebene.				
		 (°C)	 (min)	
Buttergebäck / Feingebäck	Heissluft	140	25–40	
Buttergebäck / Feingebäck, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Ober-/Unterhitze	160	20–30	



BACKEN AUF EINER EINSCHUBELENE. Plätzchen



Nutzen Sie die dritte Einschubelele.



(°C)



(min)

Törtchen, 20 pro Blech, Heizen
Sie den leeren Backofen vor

Heissluft

150

20–35

Törtchen, 20 pro Blech, Heizen
Sie den leeren Backofen vor

Ober-/Unterhitze

170

20–30



BACKEN AUF MEHREREN EBENEN. Plätzchen



(°C)



(min)



Buttergebäck / Feingebäck

Heissluft

140

25–45

1 / 4

Törtchen, 20 pro Blech, Heizen
Sie den leeren Backofen vor

Heissluft

150

23–40

1 / 4

Biskuit (fettfrei)

Heissluft

160

35–50

1 / 4



GRILLSTUFE 2



Heizen Sie den leeren Ofen 3 Minuten lang vor.



Grillen Sie bei Höchstemperaturereinstellung.



Nutzen Sie die vierte Einschubelele.



(min)

Erste Seite

Zweite Seite

Frikadellen

8–10

6–8

Toast

1–3

1–3

11. REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG!
Siehe Kapitel
„Sicherheitshinweise“.

11.1 Hinweise zur Reinigung



Reinigungsmittel

Reinigen Sie die Oberfläche des Geräts 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.



Alltäglicher Gebrauch

Reinigen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen oder andere Rückstände können einen Brand verursachen.

Lassen Sie Speisen nicht länger als 20 Minuten im Gerät stehen. Trocknen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch mit einem Mikrofasertuch.



Zubehörteile

Reinigen Sie das gesamte Zubehör nach jedem Gebrauch und lassen sie es trocknen. Verwenden Sie ein Mikrofasertuch, warmes Wasser und ein mildes Reinigungsmittel. Reinigen Sie das Zubehör nicht in einem Geschirrspüler.

Reinigen Sie das Antihaftzubehör nicht mit aggressiven Mitteln oder scharfkantigen Gegenständen.

11.2 Reinigung: Garraumvertiefung

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

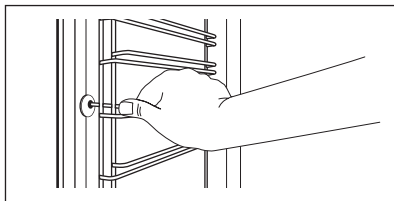
Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3
Giessen: 250 ml weissen Essig in die Garraumvertiefung. Verwenden Sie maximal 6%-igen Essig ohne Zusätze.	Lassen Sie den Essig bei Raumtemperatur 30 Minuten lang einwirken, um die Kalkrückstände aufzulösen.	Reinigen Sie die Garraum mit warmem Wasser und einem weichen Tuch.
Für die Funktion: BakingPlus reinigen Sie den Backofen alle 5 bis 10 Garzyklen.		

11.3 Entfernen der: Einhängegitter

Entfernen Sie zum Reinigen des Ofens die Einhängegitter.

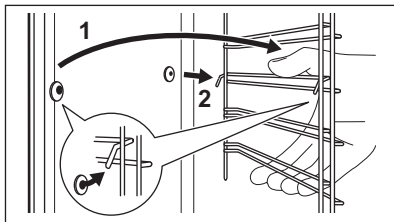
Schritt 1 Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.

Schritt 2 Ziehen Sie das Vordere der Einhängegitter von der Seitenwand ab.



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

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



11.4 Benutzung: Katalytische Reinigung

Der Garraum ist mit katalytischer Emaille beschichtet. Es absorbiert Fett während der Katalyse.

Flecken oder eine Verfärbung der katalytischen Beschichtung beeinträchtigen die Reinigung nicht.

Vor Durchführen der katalytischen Reinigung

Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.

Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter.

Reinigen Sie den Ofenboden und das Türinnenglas mit warmem Wasser, einem milden Reinigungsmittel und einem weichen Tuch.

Reinigen Sie den Ofen mit der katalytischen Reinigung

Schritt 1

Stellen Sie die Funktion und die Ofentemperatur ein: 250 °C
Dauer: 1 h

Schritt 2

Drehen Sie nach der Reinigung den Backofen-Einstellknopf in die Position Aus.

Schritt 3

Nach Abkühlen des Ofens reinigen Sie den Garraum mit einem feuchten, weichen Tuch.

11.5 Aus- und Einbau: 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.

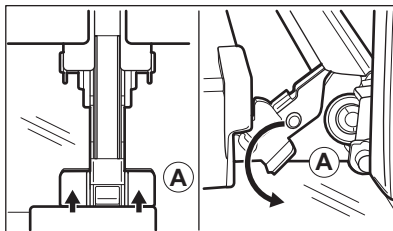


VORSICHT!

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

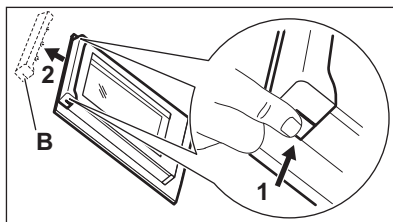
Schritt 1 Öffnen Sie die Tür vollständig.

Schritt 2 Heben Sie die Klemmhebel (A) an beiden Türscharnieren an und drücken Sie auf sie.



Schritt 3 Schliessen Sie die Backofentür bis zur ersten Öffnungsstellung (Winkel ca. 70°). Fassen Sie die Tür auf beiden Seiten und ziehen Sie sie schräg nach oben vom Ofen weg. Legen Sie die Tür mit der Aussenseite nach unten auf ein weiches Tuch und eine stabile Fläche.

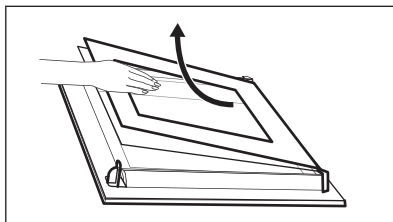
Schritt 4 Fassen Sie die Türabdeckung (B) an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an. Drücken Sie sie nach innen, um den Klippverschluss zu lösen.



Schritt 5 Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorne, um sie abzunehmen.

Schritt 6 Fassen Sie die Glasscheiben der Tür nacheinander am oberen Rand an und ziehen Sie sie nach oben aus der Führung.

Schritt 7 Reinigen Sie die Glasscheibe mit Wasser und Seife. Trocknen Sie die Glasscheibe sorgfältig ab. Reinigen Sie die Glasscheiben nicht im Geschirrspüler.



Schritt 8 Führen Sie nach der Reinigung die oben aufgeführten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

Schritt 9 Setzen Sie zuerst die kleinere Scheibe ein, dann die grössere Scheibe und die Tür. Achten Sie darauf, dass die Gläser in korrekter Position eingesetzt werden, da sich die Türoberfläche sonst überhitzen kann.

11.6 Wie ersetzt man: Lampe



WARNUNG!

Stromschlaggefahr.

Die Lampe kann heiss sein.

Bevor Sie die Lampe austauschen:

Schritt 1

Schalten Sie den Ofen aus. Warten Sie, bis der Ofen kalt ist.

Schritt 2

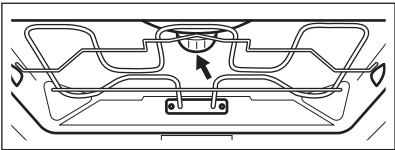
Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.

Schritt 3

Legen Sie ein Tuch auf den Garraumboden.

Obere Lampe

- Schritt 1** Drehen Sie die Glasabdeckung und nehmen Sie sie ab.



- Schritt 2** Säubern Sie die Glasabdeckung.
- Schritt 3** Ersetzen Sie die Lampe durch eine bis 300 °C hitzebeständige Halogenlampe mit 230 V und 40 W.
- Schritt 4** Setzen Sie die Glasabdeckung wieder ein.

Seitliche Lampe

- Schritt 1** Nehmen Sie das linke Einhängegitter heraus, um Zugang zur Lampe zu erhalten.
- Schritt 2** Verwenden Sie einen Torx 20-Schraubendreher, um die Abdeckung zu entfernen.
- Schritt 3** Entfernen und reinigen Sie den Metallrahmen und die Dichtung.

- Schritt 4** Ersetzen Sie die Lampe durch eine bis 300 °C hitzebeständige Halogenlampe mit 230 V und 25 W.
- Schritt 5** Montieren Sie den Metallrahmen und die Dichtung. Ziehen Sie die Schrauben fest.
- Schritt 6** Montieren Sie das linke Einhängegitter.

12. FEHLERDIAGNOSE

WARNUNG!
Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

12.1 Was tun, wenn ...

Bei Fällen, die nicht in dieser Tabelle aufgeführt sind, wenden Sie sich bitte an einen autorisierten Kundendienst.

Problem	Prüfen Sie Folgendes:
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Sicherung ist durchgebrannt.

Problem	Prüfen Sie Folgendes:
Wasser dringt aus der Garraumvertiefung hervor.	Es befindet sich zu viel Wasser in der Garraumvertiefung.
Unzureichende Garleistung der Funktion: BakingPlus.	Sie haben die Garraumvertiefung mit Wasser gefüllt.
Die Lampe funktioniert nicht.	Die Lampe ist durchgebrannt.

12.2 Servicedaten

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

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



Wir empfehlen Ihnen, die Daten hier einzutragen:

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

13. ENERGIEEFFIZIENZ

13.1 Produktinformationen und Produktinformationsblatt*

Name des Lieferanten	Electrolux
Modell-Kennzeichnung	EH7L5XDSP 948533578
Energieeffizienzindex	81,2
Energieeffizienzklasse	A+
Energieverbrauch bei einer Standardlast, konventioneller Betrieb	0,99 kWh/Zyklus
Energieverbrauch bei Standardbelastung, forcierte Heissluft	0,69 kWh/Zyklus
Anzahl der Hohlräume	1
Wärmequelle	Elektrizität
Volumen	71 l
Backofentyp	Einbauherd
Gewicht	42.0 kg

* Für Europäische Union gemäss der europäischen Verordnungen 65/2014 und 66/2014.

Für Republik Belarus gemäss STB 2478-2017, Ergänzung G; STB 2477-2017, Anhang A und B.

Für Ukraine gemäss 568/32020.

Energieeffizienzklasse gilt nicht für Russland.

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

13.2 Energie sparen



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

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

Verwenden Sie Metallgeschirr, um mehr Energie zu sparen.

Wenn möglich, das Gerät vor dem Garen nicht vorheizen.

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

Garen mit Heissluft

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

Restwärme

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

Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.

Warmhalten von Speisen

Wählen Sie die niedrigste Temperatureinstellung, um die Restwärme zum Warmhalten von Speisen zu nutzen.

Feuchte Heissluft

Funktion dient zum Energiesparen beim Kochen.

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

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

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

15. UMWELTTIPPS

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

Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.

**Für die Schweiz:**

Wohin mit den Altgeräten?

Überall dort wo neue Geräte
verkauft werden oder Abgabe

bei den offiziellen SENS-

Sammelstellen oder offiziellen

SENS-Recyclern.

Die Liste der offiziellen SENS-

Sammelstellen findet sich unter

www.erecycling.ch

WE'RE THINKING OF YOU

Thank you for purchasing an Electrolux appliance. You've chosen a product that brings with it decades of professional experience and innovation. Ingenious and stylish, it has been designed with you in mind. So whenever you use it, you can be safe in the knowledge that you'll get great results every time.
Welcome to Electrolux.

Visit our website to:



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



Register your product for better service:
www.registerelectrolux.com



Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:
www.electrolux.com/shop

CUSTOMER CARE AND SERVICE

Always use original spare parts.
When contacting our Authorised Service Centre, ensure that you have the following data available: Model, PNC, Serial Number.
The information can be found on the rating plate.

- Warning / Caution-Safety information
- General information and tips
- Environmental information

Subject to change without notice.

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION..... 37

2. SAFETY INSTRUCTIONS..... 39

3. PRODUCT DESCRIPTION..... 41

4. CONTROL PANEL..... 42

5. BEFORE FIRST USE..... 43

6. DAILY USE..... 43

7. CLOCK FUNCTIONS..... 45

8. USING THE ACCESSORIES..... 46

9. ADDITIONAL FUNCTIONS..... 47

10. HINTS AND TIPS..... 47

11. CARE AND CLEANING..... 62

12. TROUBLESHOOTING..... 65

13. ENERGY EFFICIENCY..... 66

14. GUARANTEE 67

15. ENVIRONMENTAL CONCERNS..... 67



1. ⚠ SAFETY INFORMATION

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

1.1 Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children of less than 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall be kept away from the appliance unless continuously supervised.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Keep children and pets away from the appliance when in use and when cooling down.
- If the appliance has a child safety device, it should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.

1.2 General Safety

- This appliance is for cooking purposes only.
- This appliance is designed for single household domestic use in an indoor environment.
- This appliance may be used in, offices, hotel guest rooms, bed & breakfast guest rooms, farm guest houses and other

similar accommodation where such use does not exceed (average) domestic usage levels.

- Only a qualified person must install this appliance and replace the cable.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Disconnect the appliance from the power supply before carrying out any maintenance.
- If the mains power supply cable 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.
- 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 supplied with the appliance.
- 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.
- The built-in unit must meet the stability requirements of DIN 68930.

Cabinet minimum height (Cabinet under the worktop minimum height)	762 (762) mm
---	--------------

Cabinet width	550 mm
---------------	--------

Cabinet depth	605 (580) mm
---------------	--------------

Height of the front of the appliance	757 mm
---	--------

Height of the back of the appliance	739 mm
--	--------

Width of the front of the ap- pliance	549 mm
--	--------

Width of the back of the appliance	548 mm
---------------------------------------	--------

Depth of the appliance	567 mm
------------------------	--------

Built in depth of the appli- ance	546 mm
--------------------------------------	--------

Depth with open door	1017 mm
----------------------	---------

Ventilation opening mini- mum size. Opening placed on the bottom rear side	550 x 20 mm
--	-------------

Mounting screws	4x12 mm
-----------------	---------

2.2 Electrical connection



WARNING!

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Should the mains cable need to be replaced, this must be carried out by our Authorised Service Centre.
- Do not let mains cables touch or come near the appliance door or the niche below the appliance, especially when it operates or the door is hot.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.

- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- This appliance is supplied without a main plug and a main cable.

2.3 Use



WARNING!

Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.
- Be careful when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can release.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.
- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.



WARNING!

Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
 - do not put ovenware or other objects in the appliance directly on the bottom.
 - do not put aluminium foil directly on the bottom of cavity of the appliance.
 - do not put water directly into the hot appliance.
 - do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.

- be careful when you remove or install the accessories.

- Discoloration of the enamel or stainless steel has no effect on the performance of the appliance.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.
- Always cook with the appliance door closed.

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



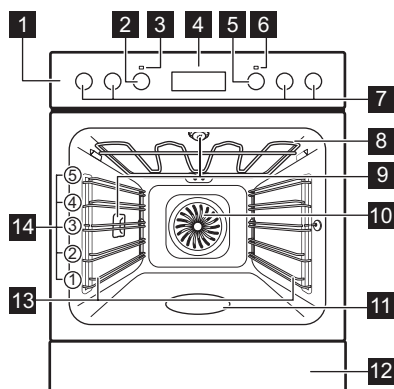
WARNING!

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.
- Remove the door catch to prevent children or pets from becoming trapped in the appliance.

3. PRODUCT DESCRIPTION

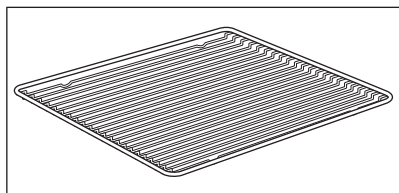
3.1 General overview



- 1** Control panel
- 2** Knob for the heating functions
- 3** Power lamp / symbol
- 4** Display
- 5** Control knob (for the temperature)
- 6** Temperature indicator / symbol
- 7** Knobs for the cooking zones
- 8** Heating element
- 9** Lamp
- 10** Fan
- 11** Cavity embossment
- 12** Drawer
- 13** Shelf support, removable
- 14** Shelf positions

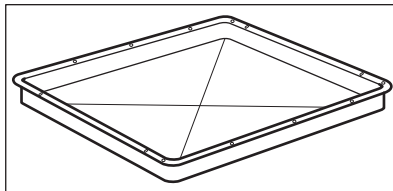
3.2 Accessories

Wire shelf



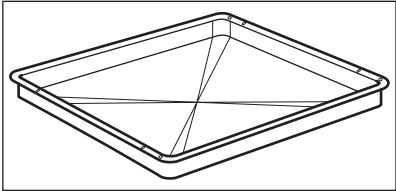
For cookware, cake tins, roasts.

Baking tray



For cakes and biscuits.

Grill- / Roasting pan



To bake and roast or as a pan to collect fat.

Storage drawer

The storage drawer is below the oven cavity.



WARNING!

The storage drawer can become hot when the oven operates. Do not store any flammable materials in the drawer.

4. CONTROL PANEL

4.1 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.

4.2 Heat settings

Knob indication	Function
0	Off position
	Keep warm setting
1 - 9	Heat settings
	Double zone switch
Turn the knob to set a heat setting.	

4.3 Using the double zone (if applicable)



To activate the double zone, turn the knob clockwise. Do not turn it through the stop position.

1. Turn the knob clockwise to position 9.
2. Turn the knob slowly to the symbol until you can hear a click. The two cooking zones are on.
3. To set the necessary heat setting refer to "Heat settings".

4.4 Retractable knobs

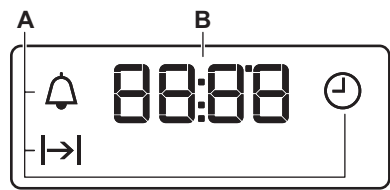
To use the appliance press the knob. The knob comes out.

4.5 Sensor fields / Buttons

	To set the time.
	To set a clock function.
	To set the time.



4.6 Display



- A. Clock functions
- B. Timer

5. BEFORE FIRST USE

 **WARNING!**
Refer to Safety chapters.

5.1 Before first use

The oven can emit an odour and smoke during preheating. Make sure that the room is ventilated.

 Step 1	 Step 2	 Step 3
Set the clock	Clean the oven	Preheat the empty oven
1.  - press to set the time. After approximately 5 sec., the flashing stops and the display shows the time.	1. Remove all accessories and removable shelf supports from the oven. 2. Clean the oven and the accessories with a microfibre cloth, warm water and a mild detergent.	1. Set the maximum temperature for the function:  Time: 1 h. 2. Set the maximum temperature for the function:  Time: 15 min.
Turn off the oven and wait until it is cold. Place the accessories and the removable shelf supports in the oven.		

6. DAILY USE

 **WARNING!**
Refer to Safety chapters.

6.1 How to set: Heating function

Step 1 Turn the knob for the heating functions to select a heating function.

Step 2	Turn the control knob to select the temperature.
Step 3	When the cooking ends, turn the knobs to the off position to turn off the oven.

6.2 Setting the function: BakingPlus



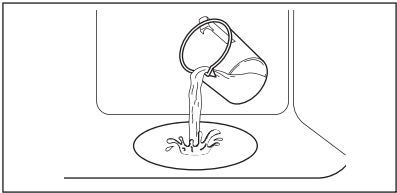
WARNING!

Risk of burns and damage to the appliance.

Step 1 Make sure that the oven is cold.

Step 2 Fill the cavity embossment with tap water.

 The maximum capacity of the cavity embossment is 250 ml. Do not refill the cavity embossment during cooking or when the oven is hot.



Step 3 Put food in the oven.
Refer to "Hints and tips" chapter. Do not open the oven door during cooking.

Step 4 Set the function: .

Step 5 Turn the control knob for the temperature to set temperature.

Step 6 Turn the knob for the heating functions to the off position to turn off the oven.

Step 7 After the function ends, carefully open the door. Released humidity can cause burns.

Step 8 Make sure that the oven is cold. Remove the remaining water from the cavity embossment.

6.3 Heating functions

Heating function	Application
 Off position	The oven is off.
 Light	To turn on the lamp.
 True Fan Cooking	To bake on up to three shelf positions at the same time and to dry food. Set the temperature 20 - 40 °C lower than for Conventional Cooking.
 Pizza Function	To bake pizza. To make intensive browning and a crispy bottom.

Heating function	Application
 Conventional Cooking / Catalysis	To bake and roast food on one shelf position. Refer to "Care and Cleaning" chapter for more information about Catalytic cleaning.
 Moist Fan Baking	This function is designed to save energy during cooking. When you use this function, the temperature in the cavity may differ from the set temperature. The residual heat is used. The heating power may be reduced. For more information refer to "Daily Use" chapter, Notes on: Moist Fan Baking.
 Bottom Heat	To bake cakes with crispy bottom and to preserve food.

Heating function	Application
 BakingPlus	To add humidity during the cooking. To get the right colour and crispy crust during baking. To give more juiciness during reheating.
 Fast Grilling	To grill thin pieces of food in large quantities and to toast bread.
 Turbo Grilling	To roast large meat joints or poultry with bones on one shelf position. To make gratins and to brown.
	The lamp may turn off automatically at a temperature below 60 °C during some oven functions.

6.4 Notes on: Moist Fan Baking

This function was used to comply with the energy efficiency class and ecodesign requirements according to EU 65/2014 and EU 66/2014. Tests according to 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.

For the cooking instructions refer to "Hints and tips" chapter, Moist Fan Baking. For general energy saving recommendations refer to "Energy Efficiency" chapter, Energy Saving.

7. CLOCK FUNCTIONS

7.1 Clock functions

Clock function	Application
 Time of Day	To set, change or check the time of day.
 Duration	To set how long the oven works.
 Minute Minder	To set a countdown. This function has no effect on the operation of the oven. You can set this function at any time, also when the oven is off.

7.2 How to set: Clock functions

How to set: Time of Day

 - flashes when you connect the oven to the electrical supply, when there was a power cut or when the timer is not set.

In case of a power cut up to 1 h, the time of day is shown and  flashes. Make sure that the time is correct and press  to stop the flashing.

+, **-** - press to set the time.

After approximately 5 sec., the flashing stops and the display shows the time.

How to change: Time of Day

In case of a power cut up to 1 h, the time of day is shown and  flashes. Make sure that the time is correct and press  to stop the flashing.

Step 1  - press repeatedly to change the time of day.  - starts to flash.

Step 2 ,  - press to set the time.
After approximately 5 sec., the flashing stops and the display shows the time.

How to set: Duration

Step 1 Set an oven function and the temperature.

Step 2  - press repeatedly.  - starts to flash.

Step 3 ,  - press to set the duration.
The display shows: .
 - flashes when the set time ends. The signal sounds and the oven turns off.

Step 4 Press any button to stop the signal.

Step 5 Turn the knobs to the off position.

How to set: Minute Minder

Step 1  - press repeatedly.  - starts to flash.

Step 2 ,  - press to set the time.
The function starts automatically after 5 sec.
When the set time ends, the signal sounds.

Step 3 Press any button to stop the signal.

Step 4 Turn the knobs to the off position.

How to cancel: Clock functions

Step 1  - press repeatedly until the clock function symbol starts to flash.

Step 2 Press and hold: .
The clock function turns off after few seconds.

8. USING THE ACCESSORIES



WARNING!

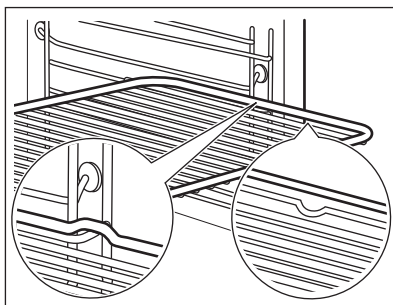
Refer to Safety chapters.

8.1 Inserting accessories

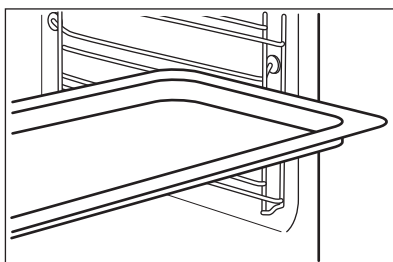
A small indentation at the top increases safety. The indentations are also anti-tip devices. The high rim around the shelf prevents cookware from slipping of the shelf.

Wire shelf:

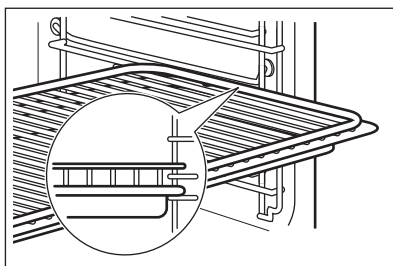
Push the shelf between the guide bars of the shelf support.

**Baking tray / Deep pan:**

Push the tray between the guide bars of the shelf support.

**Wire shelf, Baking tray / Deep pan:**

Push the tray between the guide bars of the shelf support and the wire shelf on the guide bars above.



9. ADDITIONAL FUNCTIONS

9.1 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.

10. HINTS AND TIPS



Refer to Safety chapters.

10.1 Examples of cooking applications for the hob

Heat setting	Application	Time (min)	Hints
1	To keep cooked food warm.	as required	Put a lid on the cookware.
1 - 2	To make Hollandaise sauce, and to melt butter, chocolate and gelatine.	5 - 25	Mix at intervals.
1 - 2	To solidify fluffy omelettes and baked eggs.	10 - 40	Cook with a lid on.
2 - 3	To simmer rice and milk-based dishes, and to heat up ready-cooked meals.	25 - 50	Add a minimum of two times as much liquid as rice. Stir milk dishes halfway through.
3 - 4	To steam vegetables, fish and meat.	20 - 45	Add some tablespoons of a liquid.
4 - 5	To steam potatoes.	20 - 60	Use a maximum of 1/4 l water for 750 g of potatoes.
4 - 5	To cook larger quantities of food, stews and soups.	60 - 150	Add a maximum of 3 l of a liquid to the ingredients.
6 - 7	To lightly fry escalopes, veal cordon bleu, cutlets, rissoles, sausages, liver, eggs, pancakes and doughnuts, and to cook roux.	as required	Turn halfway through.
7 - 8	To fry hash browns, loin steaks and steaks.	5 - 15	Turn halfway through.
9	To boil large quantities of water, to cook pasta, to sear meat (goulash, pot roast) and to deep-fry chips.		

10.2 Cooking recommendations



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

Your appliance may bake or roast differently to the appliance you had before. The hints below show recommended settings for temperature, cooking time and shelf position for specific types of the food.

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

10.3 BakingPlus

Use the second shelf position.

Use a baking tray.

	CAKES / PASTRIES / BREADS			
		(ml)	(°C)	(min)
Cookies / Scones / Croissants		100	150 - 180	10 - 20

**CAKES / PASTRIES / BREADS****(ml)****(°C)****(min)**

Focaccia	100	200 - 210	10 - 20
Pizza	100	230	10 - 20
Bread rolls	100	200	20 - 25
Bread	100	180	35 - 40
Plum cake / Apple pie / Cinnamon rolls, baked in a cake mould	100 - 150	160 - 180	30 - 60

Use 150 ml of water unless specified otherwise.

**FROZEN READY MEALS****(°C)****(min)**

Pizza	200 - 210	10 - 20
Croissants	170 - 180	15 - 25
Lasagne, use 200 ml	180 - 200	35 - 50

Use 100 ml of water.

Set the temperature to 110 °C.

**FOOD REGENERATION****(min)**

Bread rolls	10 - 20
Bread	15 - 25
Focaccia	15 - 25
Meat	15 - 25
Pasta	15 - 25
Pizza	15 - 25
Rice	15 - 25
Vegetables	15 - 25

Use 200 ml of water.

Use a glass baking dish.



ROASTING



(°C)



(min)

Roast beef	200	50 - 60
Chicken	210	60 - 80
Roast pork	180	65 - 80

10.4 Baking

For the first baking, use the lower temperature.

You can extend the baking time by 10 – 15 minutes if you bake cakes on more than one shelf position.

Cakes and pastries at different heights do not always brown equally. There is no need to

change the temperature setting if an unequal browning occurs. The differences equalize during baking.

Trays in the oven can distort during baking. When the trays are cold again, the distortions disappear.

10.5 Tips on baking

Baking results	Possible cause	Remedy
The bottom of the cake is not baked sufficiently.	The shelf position is incorrect.	Put the cake on a lower shelf.
The cake sinks and becomes soggy or streaky.	The oven temperature is too high.	Next time set slightly lower oven temperature.
	The oven temperature is too high and the baking time is too short.	Next time set a longer baking time and lower oven temperature.
The cake is too dry.	The oven temperature is too low.	Next time set higher oven temperature.
	The baking time is too long.	Next time set shorter baking time.
The cake bakes unevenly.	The oven temperature is too high and the baking time is too short.	Next time set a longer baking time and lower oven temperature.
	The cake batter is not evenly distributed.	Next time spread the cake batter evenly on the baking tray.
The cake is not ready in the baking time specified in a recipe.	The oven temperature is too low.	Next time set a slightly higher oven temperature.

10.6 Baking on one shelf level

 BAK- ING IN TINS		 (°C)	 (min)	
Flan base - short pastry, preheat the empty oven	True Fan Cooking	170 - 180	10 - 25	2
Flan base - sponge cake mixture	True Fan Cooking	150 - 170	20 - 25	2
Ring cake / Brioche	True Fan Cooking	150 - 160	50 - 70	1
Madeira cake / Fruit cakes	True Fan Cooking	140 - 160	70 - 90	1
Cheesecake	Conventional Cooking	170 - 190	60 - 90	1

Use the third shelf position.

Use the function: True Fan Cooking.

Use a baking tray.

 CAKES / PASTRIES / BREADS	 (°C)	 (min)
Cake with crumble topping	150 - 160	20 - 40
Fruit flans (made of yeast dough / sponge cake mixture), use a deep pan	150	35 - 55
Fruit flans made of short pastry	160 - 170	40 - 80

Preheat the empty oven.

Use the function: Conventional Cooking.

Use a baking tray.

 CAKES / PASTRIES / BREADS	 (°C)	 (min)	
Swiss roll	180 - 200	10 - 20	3
Rye bread:	first: 230	20	1
	then: 160 - 180	30 - 60	
Buttered almond cake / Sugar cakes	190 - 210	20 - 30	3
Cream puffs / Eclairs	190 - 210	20 - 35	3

 CAKES / PASTRIES / BREADS	 (°C)	 (min)	
Plaited bread / Bread crown	170 - 190	30 - 40	3
Fruit flans (made of yeast dough / sponge cake mixture), use a deep pan	170	35 - 55	3
Yeast cakes with delicate toppings (e.g. quark, cream, custard)	160 - 180	40 - 80	3
Christstollen	160 - 180	50 - 70	2

Use the third shelf position.

 BISCUITS		 (°C)	 (min)
Short pastry biscuits	True Fan Cooking	150 - 160	10 - 20
Rolls, preheat the empty oven	True Fan Cooking	160	10 - 25
Biscuits made of sponge cake mixture	True Fan Cooking	150 - 160	15 - 20
Puff pastries, preheat the empty oven	True Fan Cooking	170 - 180	20 - 30
Biscuits made of yeast dough	True Fan Cooking	150 - 160	20 - 40
Macaroons	True Fan Cooking	100 - 120	30 - 50
Pastries made of egg white / Meringues	True Fan Cooking	80 - 100	120 - 150
Rolls, preheat the empty oven	Conventional Cooking	190 - 210	10 - 25

10.7 Bakes and gratins

Use the first shelf position.

		 (°C)	 (min)
Baguettes topped with melted cheese	True Fan Cooking	160 - 170	15 - 30
Vegetables au gratin, preheat the empty oven	Turbo Grilling	160 - 170	15 - 30
Lasagne	Conventional Cooking	180 - 200	25 - 40
Fish bakes	Conventional Cooking	180 - 200	30 - 60

		 (°C)	 (min)
Stuffed vegetables	True Fan Cooking	160 - 170	30 - 60
Sweet bakes	Conventional Cooking	180 - 200	40 - 60
Pasta bake	Conventional Cooking	180 - 200	45 - 60

10.8 Multilevel Baking

Use the function: True Fan Cooking.

Use the baking trays.

 CAKES / PASTRIES	 (°C)	 (min)	 2 positions
Cream puffs / Eclairs, pre-heat the empty oven	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Dry streusel cake	150 - 160	30 - 45	1 / 4

 BISCUITS / SMALL CAKES / PASTRIES / ROLLS	 (°C)	 (min)	 2 positions	 3 positions
Rolls	180	20 - 30	1 / 4	-
Short pastry biscuits	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Biscuits made of sponge cake mixture	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Puff pastries, pre-heat the empty oven	170 - 180	30 - 50	1 / 4	-
Biscuits made of yeast dough	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Macaroons	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Biscuits made of egg white / Meringues	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-

10.9 Tips on Roasting

Use heat-resistant ovenware.

Roast lean meat covered (you can use aluminium foil).

Roast large meat joints directly in the tray or on the wire shelf placed above the tray.

Put some water in the tray to prevent dripping fat from burning.

Turn the roast after 1/2 - 2/3 of the cooking time.

Roast meat and fish in large pieces (1 kg or more).

Baste meat joints with their own juice several times during roasting.

10.10 Roasting

Use the first shelf position.

	BEEF			
				
			(°C)	(min)
Pot roast	1 - 1.5 kg	Conventional Cooking	230	120 - 150
Roast beef or fillet, rare, preheat the empty oven	per cm of thickness	Turbo Grilling	190 - 200	5 - 6
Roast beef or fillet, medium, preheat the empty oven	per cm of thickness	Turbo Grilling	180 - 190	6 - 8
Roast beef or fillet, well done, preheat the empty oven	per cm of thickness	Turbo Grilling	170 - 180	8 - 10

	PORK			
	Use the function: Turbo Grilling.			
				
	(kg)	(°C)	(min)	
Shoulder / Neck / Ham joint	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	
Chops / Spare rib	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	
Meatloaf	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	
Pork knuckle, precooked	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	

	VEAL			
	Use the function: Turbo Grilling.			
				
	(kg)	(°C)	(min)	
Roast veal	1	160 - 180	90 - 120	





VEAL



Use the function: Turbo Grilling.



(kg)



(°C)



(min)

Veal knuckle

1.5 - 2

160 - 180

120 - 150



LAMB



Use the function: Turbo Grilling.



(kg)



(°C)



(min)

Lamb leg / Roast lamb

1 - 1.5

150 - 170

100 - 120

Lamb saddle

1 - 1.5

160 - 180

40 - 60



GAME



Use the function: Conventional Cooking.



(kg)



(°C)



(min)

Saddle / Hare leg, preheat the empty oven

up to 1

230

30 - 40

Venison saddle

1.5 - 2

210 - 220

35 - 40

Haunch of venison

1.5 - 2

180 - 200

60 - 90



POULTRY



Use the function: Turbo Grilling.



(kg)



(°C)



(min)

Poultry, portions	0.2 - 0.25 each	200 - 220	30 - 50
Chicken, half	0.4 - 0.5 each	190 - 210	35 - 50
Chicken, poulard	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70
Duck	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100
Goose	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180
Turkey	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
Turkey	4 - 6	140 - 160	150 - 240



FISH (STEAMED)



Use the function: Conventional Cooking.



(kg)



(°C)



(min)

Whole fish	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60
------------	---------	-----------	---------

10.11 Crispy baking with: Pizza Function



PIZZA



Use the first shelf position.



(°C)



(min)

Tarts	180 - 200	40 - 55
Spinach flan	160 - 180	45 - 60



PIZZA



Use the first shelf position.



(°C)



(min)

Quiche lorraine / Swiss flan	170 - 190	45 - 55
Cheesecake	140 - 160	60 - 90
Vegetable pie	160 - 180	50 - 60



PIZZA



Preheat the empty oven before cooking.



Use the second shelf position.



(°C)



(min)

Pizza, thin crust, use a deep pan 200 - 230 15 - 20

Pizza, thick crust 180 - 200 20 - 30

Unleavened bread 230 - 250 10 - 20

Puff pastry flan 160 - 180 45 - 55

Flammkuchen 230 - 250 12 - 20

Pierogi 180 - 200 15 - 25

10.12 Grill

Preheat the empty oven before cooking.

Grill only thin pieces of meat or fish.

Put a pan on the first shelf position to collect fat.



FAST GRILLING



Use the fourth shelf position unless specified otherwise.



Use the function: Fast Grilling



Grill with the maximum temperature setting.



(min)



(min)

1st side

2nd side

Pork fillet 10 - 12 6 - 10

Sausages 10 - 12 6 - 8

Steaks 7 - 10 6 - 8

Toast with topping 6 - 8 -

10.13 Frozen Foods



DEFROSTING



Use the function: True Fan Cooking.



(°C)



(min)



Pizza, frozen 200 - 220 15 - 25 2

Pizza American, frozen 190 - 210 20 - 25 2

Pizza, chilled 210 - 230 13 - 25 2

Pizza snacks, frozen 180 - 200 15 - 30 2

French fries, thin 200 - 220 20 - 30 3



DEFROSTING



Use the function: True Fan Cooking.



(°C)



(min)



French fries, thick	200 - 220	25 - 35	3
Wedges / Croquettes	220 - 230	20 - 35	3
Hash browns	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne / Cannelloni, fresh	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne / Cannelloni, frozen	160 - 180	40 - 60	2
Baked cheese	170 - 190	20 - 30	3
Chicken wings	190 - 210	20 - 30	2

10.14 Preserving

Use the function Bottom Heat.

Use only preserve jars of the same dimensions available on the market.

Do not use jars with twist-off and bayonet type lids or metal tins.

Use the first shelf position.

Put no more than six one-litre preserve jars on the baking tray.

Fill the jars equally and close with a clamp.

The jars cannot touch each other.

Put approximately 1/2 litre of water into the baking tray to give sufficient moisture in the oven.

When the liquid in the jars starts to simmer (after approximately 35 - 60 minutes with one-litre jars), stop the oven or decrease the temperature to 100 °C (see the table).

Set the temperature to 160 - 170 °C.



SOFT FRUIT



(min)

Cooking time until
simmering

Strawberries / Blueberries / Raspberries / Ripe
gooseberries

35 - 45



STONE FRUIT



(min)

Cooking
time until
simmering



(min)

Continue to
cook at
100 °C

Peaches / Quinces / Plums

35 - 45

10 - 15



VEG- ETABLES



(min)

Cooking
time until
simmering



(min)

Continue to
cook at
100 °C

Carrots

50 - 60

5 - 10

 VEG-ETABLES	 (min) Cooking time until simmering	 (min) Continue to cook at 100 °C
Cucumbers	50 - 60	-
Mixed pickles	50 - 60	5 - 10
Kohlrabi / Peas / Asparagus	50 - 60	15 - 20

10.15 Dehydrating - True Fan Cooking

Cover trays with grease proof paper or baking parchment.

For a better result, stop the oven halfway through the drying time, open the door and let it cool down for one night to complete the drying.

For 1 tray use the third shelf position.

For 2 trays use the first and fourth shelf position.

 VEGETABLES	 (°C)	 (h)
Beans	60 - 70	6 - 8
Peppers	60 - 70	5 - 6
Vegetables for soup	60 - 70	5 - 6
Mushrooms	50 - 60	6 - 8
Herbs	40 - 50	2 - 3

Set the temperature to 60 - 70 °C.

 FRUIT	 (h)
Plums	8 - 10
Apricots	8 - 10
Apple slices	6 - 8
Pears	6 - 9

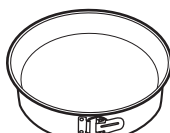
10.16 Moist Fan Baking - recommended accessories

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



Pizza pan

Dark, non-reflective
28 cm diameter



Baking dish

Dark, non-reflective
26 cm diameter



Ramekins

Ceramic
8 cm diameter, 5
cm height



Flan base tin

Dark, non-reflective
28 cm diameter

10.17 Moist Fan Baking

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

	 (°C)	 (min)	
Bread sticks, 0.5 kg in total	190 - 200	50 - 60	3
Baked scallops in shells	180 - 200	30 - 40	4
Whole fish in salt, 0.3 - 0.5 kg	190 - 200	45 - 50	4
Whole fish in parchment, 0.3 - 0.5 kg	190 - 200	50 - 60	3
Amaretti (20; 0.5 kg in total)	170 - 180	40 - 50	3
Apple crumble	190 - 200	50 - 60	4
Chocolate muffins (20; 0.5 kg in total)	160 - 170	35 - 45	3

10.18 Information for test institutes

Tests according to: EN 60350, IEC 60350.

 BAKING ON ONE LEVEL. Baking in tins				
		 (°C)	 (min)	
Fatless sponge cake	True Fan Cooking	140 - 150	35 - 50	2
Fatless sponge cake	Conventional Cooking	160	35 - 50	2
Apple pie, 2 tins Ø20 cm	True Fan Cooking	160	60 - 90	2
Apple pie, 2 tins Ø20 cm	Conventional Cooking	180	70 - 90	1

 BAKING ON ONE LEVEL. Biscuits				
 Use the third shelf position.				
		 (°C)	 (min)	
Short bread / Pastry strips	True Fan Cooking	140	25 - 40	
Short bread / Pastry strips, pre-heat the empty oven	Conventional Cooking	160	20 - 30	
Small cakes, 20 per tray, preheat the empty oven	True Fan Cooking	150	20 - 35	



BAKING ON ONE LEVEL. Biscuits



Use the third shelf position.



(°C)



(min)

Small cakes, 20 per tray, preheat the empty oven

Conventional Cooking

170

20 - 30



MULTILEVEL BAKING. Biscuits



(°C)



(min)



Short bread / Pastry strips

True Fan Cooking

140

25 - 45

1 / 4

Small cakes, 20 per tray, pre-heat the empty oven

True Fan Cooking

150

23 - 40

1 / 4

Fatless sponge cake

True Fan Cooking

160

35 - 50

1 / 4



FAST GRILLING



Preheat the empty oven for 3 minutes.



Grill with the maximum temperature setting.



Use the fourth shelf position.



(min)

1st side

2nd side

Burgers

8 - 10

6 - 8

Toast

1 - 3

1 - 3

11. CARE AND CLEANING

 **WARNING!**
Refer to Safety chapters.

11.1 Notes on cleaning



- Clean the front of the appliance 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.

Cleaning Agents



Everyday Use

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



Accessories

- Clean all accessories after each use and let them dry. Use 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 How to clean: Cavity embossment

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

Step 1	Step 2	Step 3
Pour: 250 ml of white vinegar into the cavity embossment. Use maximum 6% vinegar without any additives.	Let the vinegar dissolve the limestone residue at the ambient temperature for 30 minutes.	Clean the cavity with warm water and a soft cloth.
For the function: BakingPlus clean the oven for every 5 - 10 cooking cycles.		

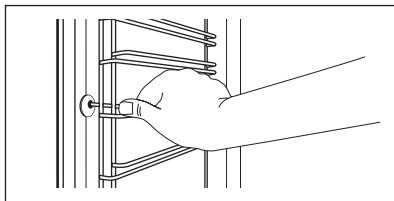
11.3 How to remove: Shelf supports

Remove the shelf supports to clean the oven.



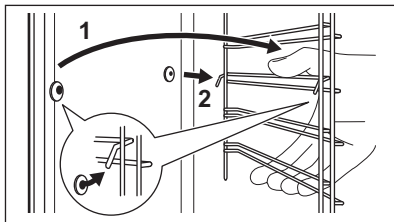
Step 1 Turn off the oven and wait until it is cold.

Step 2 Pull the front of the shelf support away from the side wall.



Step 3 Pull the rear end of the shelf support away from the side wall and remove it.

Step 4 Install the shelf supports in the opposite sequence.



11.4 How to use: Catalytic cleaning

The cavity is coated with catalytic enamel. It absorbs fat during catalysis.

Spots or discolouration of the catalytic coating have no effect on the cleaning.

Before the catalytic cleaning

Turn off the oven and wait until it is cold.

Remove all accessories and removable shelf supports.

Clean the oven floor and the inner door glass with warm water, soft cloth and mild detergent.

Clean the oven with catalytic cleaning

Step 1

Set the function and the oven temperature:  250 °C
Duration: 1 h

Step 2

After cleaning, turn the knob for the oven functions to the off position.

Step 3

When the oven is cold, clean the cavity with a wet soft cloth.

11.5 How to remove and install: 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!

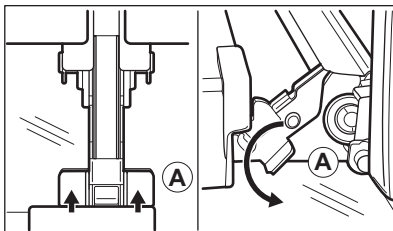
The door is heavy.



CAUTION!

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

- Step 1** Fully open the door.
- Step 2** Lift and press the clamping levers (A) on the two door hinges.

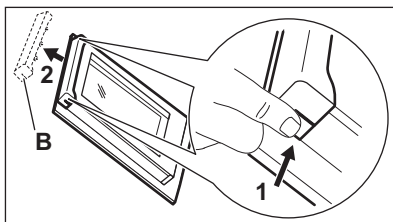


- Step 3** Close the oven door to the first opening position (approximately 70° angle). Hold the door at both sides and pull it away from the oven at an upwards angle. Put the door with the outer side down on a soft cloth on a stable surface.

- Step 4** Hold the door trim (B) on the top edge of the door at the two sides and push inwards to release the clip seal.

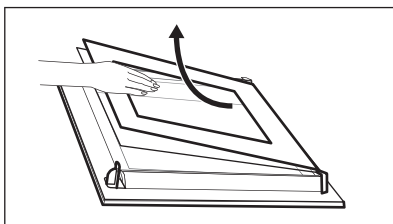
- Step 5** Pull the door trim to the front to remove it.

- Step 6** Hold the door glass panels on their top edge one by one and pull them up out of the guide.



- Step 7** Clean the glass panel with water and soap. Dry the glass panel carefully. Do not clean the glass panels in the dishwasher.

- Step 8** After cleaning, do the above steps in the opposite sequence.



- Step 9** Install the smaller panel first, then the larger and the door. Make sure that the glasses are inserted in the correct position otherwise the surface of the door may overheat.

11.6 How to replace: Lamp



WARNING!

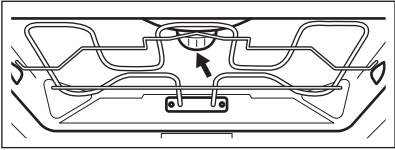
Risk of electric shock.
The lamp can be hot.

Before you replace the lamp:

Step 1	Step 2	Step 3
Turn off the oven. Wait until the oven is cold.	Disconnect the oven from the mains.	Put a cloth on the bottom of the cavity.

Top lamp

Step 1 Turn the glass cover to remove it.



Step 2 Clean the glass cover.

Step 3 Replace the lamp with a halogen, 230 V, 40 W, 300 °C heat-resistant lamp.

Step 4 Install the glass cover.

Side lamp

Step 1 Remove the left shelf support to get access to the lamp.

Step 2 Use a Torx 20 screwdriver to remove the cover.

Step 3 Remove and clean the metal frame and the seal.

Step 4 Replace the lamp with a halogen, 230 V, 25 W, 300 °C heat-resistant lamp.

Step 5 Install the metal frame and the seal. Tighten the screws.

Step 6 Install the left shelf support.

12. TROUBLESHOOTING

 **WARNING!**
Refer to Safety chapters.

12.1 What to do if...

In any cases not included in this table please contact with an Authorised Service Centre.

Problem	Check if...
The oven does not heat up.	The fuse is blown.

Problem	Check if...
The water leaks out of the cavity embossment.	There is too much water in the cavity embossment.
Unsatisfying cooking performance of the function: BakingPlus.	You filled the cavity embossment with water.
The lamp does not work.	The lamp is burnt out.

12.2 Service data

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

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is on the front frame of the appliance cavity. Do not remove the rating plate from the appliance cavity.

We recommend that you write the data here:

Model (MOD.)

We recommend that you write the data here:

Product number (PNC)

Serial number (S.N.)

13. ENERGY EFFICIENCY

13.1 Product Information and Product Information Sheet*

Supplier's name	Electrolux
Model identification	EH7L5XDSP 948533578
Energy Efficiency Index	81.2
Energy efficiency class	A+
Energy consumption with a standard load, conventional mode	0.99 kWh/cycle
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.69 kWh/cycle
Number of cavities	1
Heat source	Electricity
Volume	71 l
Type of oven	Built-Under Oven
Mass	42.0 kg

* For European Union according to EU Regulations 65/2014 and 66/2014.

For Republic of Belarus according to STB 2478-2017, Appendix G; STB 2477-2017, Annexes A and B.

For Ukraine according to 568/32020.

Energy efficiency class is not applicable for Russia.

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

13.2 Energy saving



The appliance has features which help you save energy during everyday cooking.

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 to improve energy saving.

When possible, do not preheat the appliance before cooking.

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 warm up other dishes.

Keep food warm

Choose the lowest possible temperature setting to use residual heat and keep a meal warm.

Moist Fan Baking

Function designed to save energy during cooking.

14. CH GUARANTEE

Customer Service Centres

Point of Service		
Industriestrasse 10 5506 Mägenwil	Le Trési 6 1028 Prévèrenge	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 Badenerstrasse 587, 8048 Zürich, Tel. 044 405 81 11

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

costs of materials, labour and travel. The guarantee will lapse if the operating instructions and conditions of use are not adhered to, if the product is incorrectly installed, or in the event of damage caused by external influences, force majeure, intervention by third parties or the use of non-genuine components.

15. ENVIRONMENTAL CONCERNS

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



For Switzerland:

Where should you take your old equipment?

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

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

CE

867370024-A-152022

electrolux.com

