



**EB4PL80DCN**  
**EB4PL80DMB**  
**EB4PL80DSP**  
**EB4SL80DCN**  
**EB4SL80DSP**

**EN** User Manual | **Oven**

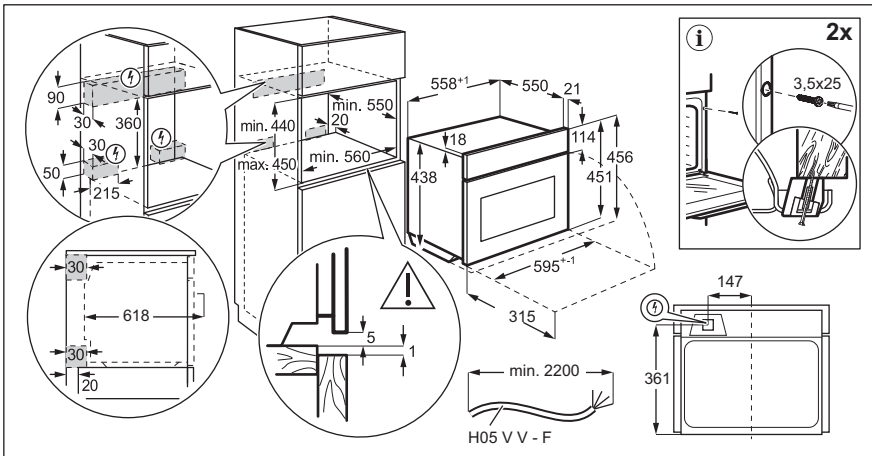
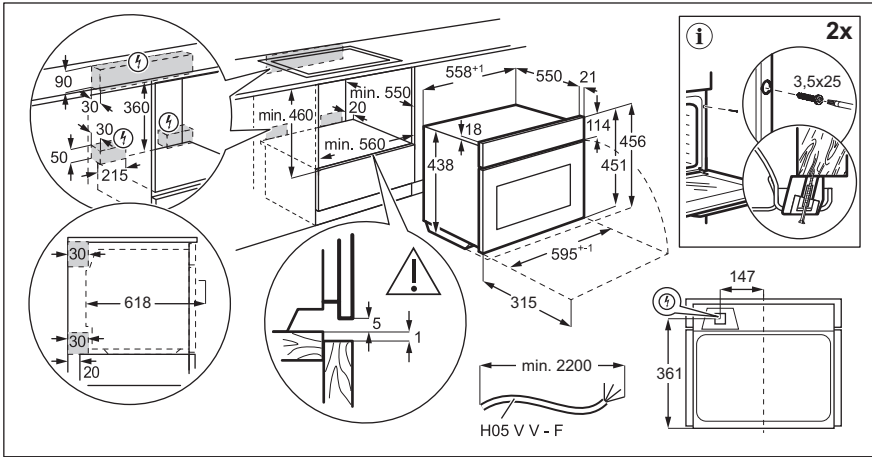
**3**

**DE** Benutzerinformation | **Backofen**

**25**



# INSTALLATION / MONTAGE



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



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

Subject to change without notice.

## CONTENTS

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| 1. SAFETY INFORMATION.....      | 3  |
| 2. SAFETY INSTRUCTIONS.....     | 5  |
| 3. PRODUCT DESCRIPTION.....     | 8  |
| 4. CONTROL PANEL.....           | 8  |
| 5. BEFORE FIRST USE.....        | 9  |
| 6. DAILY USE.....               | 10 |
| 7. ADDITIONAL FUNCTIONS.....    | 13 |
| 8. CLOCK FUNCTIONS.....         | 13 |
| 9. USING THE ACCESSORIES.....   | 14 |
| 10. HINTS AND TIPS.....         | 16 |
| 11. CARE AND CLEANING.....      | 18 |
| 12. TROUBLESHOOTING.....        | 20 |
| 13. ENERGY EFFICIENCY.....      | 22 |
| 14. GUARANTEE.....              | 23 |
| 15. ENVIRONMENTAL CONCERNS..... | 24 |

## 1. SAFETY INFORMATION

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

### 1.1 Children and vulnerable people safety

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

be kept away from the appliance unless continuously supervised.

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

## **1.2 General Safety**

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

- Always use oven gloves to remove or insert accessories or ovenware.
- Use only the food sensor (core temperature sensor) recommended for this appliance.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Before pyrolytic cleaning, remove all accessories and excessive deposits/spills from the appliance cavity.

## 2. SAFETY INSTRUCTIONS

### 2.1 Installation

#### **WARNING!**

Only a qualified person must install this appliance.

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

### 2.2 Electrical connection

#### **WARNING!**

Risk of fire and electric shock.

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

Make sure that there is access to the mains plug after the installation.

- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not disconnect the appliance by pulling on the mains cable. Always pull on the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- Fully close the appliance door before you connect the mains plug to the mains socket.
- This appliance is supplied only with a main cable.

## 2.3 Use

### **WARNING!**

Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

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

- Do not put flammable products or items moistened with flammable products in, near or on the appliance.
- Do not share your Wi-Fi password.

### **WARNING!**

Risk of damage to the appliance.

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

## 2.4 Care and cleaning

### **WARNING!**

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

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

damaged, contact the authorized service centre for replacement.

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

## 2.5 Pyrolytic cleaning

### **WARNING!**

Risk of Injury / Fires / Chemical Emissions (Fumes) in Pyrolytic Mode.

- Before carrying out the pyrolytic cleaning and initial preheating remove from the oven cavity:
  - any excess food residues, oil or grease spills / deposits.
  - any removable objects (including shelves, side rails, etc., provided with the appliance) especially any non-stick pots, pans, trays, utensils, etc.
- Read carefully all the instructions for pyrolytic cleaning.
- Keep children away from the appliance while the pyrolytic cleaning operates. The appliance becomes very hot and hot air is released from the front cooling vents.
- Pyrolytic cleaning is a high temperature operation that can release fumes from cooking residues and construction materials, as such consumers are advised to:
  - provide good ventilation during and after the pyrolytic cleaning.

- provide good ventilation during and after the initial preheating.
- Do not spill or apply water on the oven door during and after the pyrolytic cleaning to avoid damaging the glass panels.
- Fumes released from all pyrolytic ovens / cooking residues as described are not harmful to humans, including children, or persons with medical conditions.
- Keep pets away from the appliance during and after the pyrolytic cleaning and initial preheating. Small pets (especially birds and reptiles) can be highly sensitive to temperature changes and emitted fumes.
- Non-stick surfaces on pots, pans, trays, utensils etc., can be damaged by the high temperature pyrolytic cleaning operation of all pyrolytic ovens and can be also a source for low level harmful fumes.

## 2.6 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.

## 2.7 Service

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

## 2.8 Disposal

### **WARNING!**

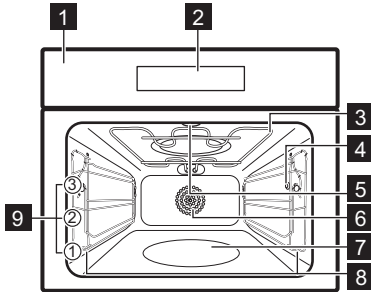
Risk of injury or suffocation.

- Contact your municipal authority for information on how to dispose of the appliance.
- Disconnect the appliance from the mains supply.

- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.

## 3. PRODUCT DESCRIPTION

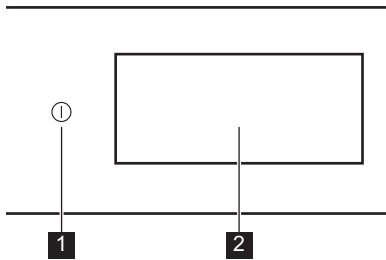
### 3.1 General overview



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

## 4. CONTROL PANEL

### 4.1 Control panel overview








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





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

### 4.2 Display

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

|    |  |
|----|--|
| OK | To confirm the selection / setting.                    |
| >  | To navigate to the next or previous level in the menu. |
| <  |  |
| ^  | To access and adjust additional settings.              |
| v  |  |
| ♥  | To save current settings in: Favourites.               |
| ♡  | To delete current settings in: Favourites.             |
| ⚙️ | To go to menu: Settings.                               |
| 💡  | To turn the lamp on and off.                           |
| 🔘  | To turn the options on and off.                        |
| 🔒  | The appliance is locked.                               |

|   |   |
|---|---|
|  | Sound Alarm function is activated.                  |
|  | Sound Alarm and stop cooking function is activated. |
|  | Pop up message only is activated.                   |
|  | Delayed start function is activated.                |
|  | To close the pop-up message or cancel the setting.  |

|   |                                   |
|---|-----------------------------------|
|  | Wi-Fi connection is turned on.    |
|  | Wi-Fi connection is turned off.   |
|  | Remote Operation is turned on.    |
|  | Function with energy saving mode. |

## 5. BEFORE FIRST USE

### **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

### 5.1 First connection


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

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

### 5.2 Wireless connection

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

To connect the appliance you need:

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

The appliance wireless module starts within 90 sec.

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

### 5.3 Software licences



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

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

### 5.4 Initial preheating and cleaning

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

1. Remove all accessories and removable shelf supports from the appliance.
2. Enter menu and select: Functions.

3. Set the function . Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 1 h.
4. Set the function . Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 15 min.
5. Turn off the appliance and wait until it is cold.

6. Clean the appliance and the accessories only with a microfibre cloth, warm water and a mild detergent.
7. Put the accessories and removable shelf supports back to their initial position.

## 6. DAILY USE

### **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

### 6.1 Menu

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

- Home
- Functions
- Dishes
- Settings


### 6.2 Home

Submenu includes programmes, functions, dishes and settings.

### 6.3 Functions

Submenu includes a list of cooking functions.

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

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



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



#### **Direct Steam**

Add water to create moisture and crispy crust.



#### **Top**

Intense heat for rapid browning on top.



#### **Bottom**

Give additional browning to the food from below if needed. Preheat the oven and use lowest shelf level.



#### **Hot Air**

Even baking and cooking on one level. Set a lower temperature than for Top & Bottom.



#### **Top & Bottom**

Baking and cooking at one level.



#### **Hot air & Top**

For roasting and to give a crispy surface.



#### **Hot air & Bottom**

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



#### **Hot air, Top & Bottom**

This function is ideal for ready meals. For best result preheat your oven.



#### **Heat Save Fan**

Energy-saving baking on one level.



#### **Reheat**

This function gently reheats leftovers.



#### **Grill**

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



### Dough Prove

Ideal conditions for rising dough.



### Refresh

This function is ideal for day-old bread to re-cover taste and aroma.



### Defrost

This function gently defrosts food for further preparation.



### Stew

For stews and braised pieces of meat.



### Roast

For roasting meat, fish, poultry and vegetables.



### Bread Baking

This function ensures perfectly risen, crusty and golden bakes.



### Slow cook

Slow and gentle cooking at constant low temperatures. Before you put the meat in the oven, sear it.



### Preserve

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



### Plate warming

To preheat plates before serving.



### Keep Warm

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




### Dehydrate

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



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

## 6.4 Setting: Direct Steam - Steam cooking

The function  Direct Steam allows you to use heat and steam to keep meals crispy and juicy.

1. Make sure that the appliance is cold.
2. Enter the menu and select: Direct Steam. The display shows available settings.

3. Press: START and follow the instruction on the display.
4. Fill the cavity embossment with tap water. For the quantity refer to Hints and tips. Do not refill the cavity embossment during cooking or when the appliance is hot.
5. Preheat the empty appliance for 10 min to create humidity.
6. Once the appliance is cooled down after cooking, wipe the oven floor with a soft, damp cloth.



### WARNING!

Carefully open the door. Released humidity can cause burns.

## 6.5 Dishes

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

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

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


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

## 6.6 Favourites



This functionality is available for selected models only.


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

To save the setting select the preferred setting and press .

## Select: Favourites

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

## Delete: Favourites

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

## 6.7 Settings


This submenu includes a list of settings.

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

### Submenu: Maintenance programmes

|                    |   |
|--------------------|---|
| Pyrolytic cleaning | This programme burns off residual dirt in the appliance. You can choose from different cleaning levels. Refer to "Care and Cleaning" chapter. |
|--------------------|---|

### Submenu: Setup

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

### Submenu: Service

|                  |                                      |
|------------------|--------------------------------------|
| Demo Mode        | Activation / deactivation code: 2468 |
| Software Version | Information about software version.  |

|                    |                            |
|--------------------|----------------------------|
| Reset All Settings | Restores factory settings. |
|--------------------|----------------------------|

### Submenu: Preferences

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

|                   |   |
|-------------------|---|
| Cleaning Reminder | Reminds you when to clean the appliance.        |
| Personalisation   | To customize the screen features and shortcuts. |

### Submenu: Connections

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

## 6.8 Notes on: Heat Save Fan

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

The oven door should be closed during cooking so that the function is not interrupted

and the oven operates with the highest energy efficiency possible.


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

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

## 7. ADDITIONAL FUNCTIONS



### 7.1 Child Lock



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

1. Enter menu.
2. Select  / Preferences / Child Lock. Child Lock is activated. To enable the use of the appliance, press the code letters in an alphabetical order.

### 7.2 Automatic switch-off

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

|  (°C) |  (h) |
|--|---|
| 30 - 115   | 12.5  |

|  (°C) |  (h) |
|--|---|
| 120 - 195  | 8.5   |
| 200 - 245  | 5.5   |
| 250 - maximum  | 3   |

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




### 7.3 Cooling fan

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

## 8. CLOCK FUNCTIONS

### 8.1 Clock functions description

| Function | Description  |
|----------|--|
| Timer    | To set the cooking duration. Maximum is 23 h 59 min. To set what happens when the time is up select preferred: End Action. Timer can be used independently, even when the oven is not running. |

| Function       | Description  |
|----------------|--|
| End Action     |  <b>Sound Alarm</b><br>When the time is up the signal sounds. This function can be set at any time, even when the appliance is turned off.            |
|                |  <b>Sound Alarm and stop cooking</b><br>When the time is up the signal sounds and the heating function turns off.                                     |
|                |  <b>Pop up message only</b><br>When the time is up the message appears on the display. This function has no effect on the operation of the appliance. |
| Delayed start  | To postpone the start and / or end of cooking.   |
| Time Extension | To extend the cooking time.  |

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

## 8.2 Timer


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

## 8.3 Delayed start

1. Choose the heating function and adjust the settings.


2. Press \*\*\*.
3. Press: Delayed start.
4. Scroll to set desired start time and press: OK .
5. You can now set desired End time or press OK to skip this step.
6. Press: OK to return to the main screen.

## 8.4 Time of Day

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

## 8.5 Changing timer settings

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

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

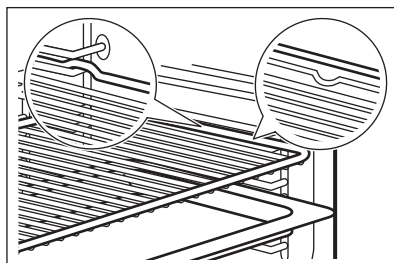
# 9. USING THE ACCESSORIES

### **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

## 9.1 Inserting accessories

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



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

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

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

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

## 9.2 Food Sensor

It measures the temperature inside the food.

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

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

There are two temperatures to be set:

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

Recommendations:

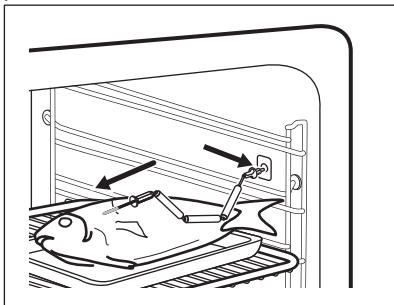
- Ingredients should be at room temperature.
- Do not use it for liquid dishes.
- During cooking the needle of the food sensor must be fully inserted in the dish.

## Cooking with: Food Sensor

### ⚠ WARNING!

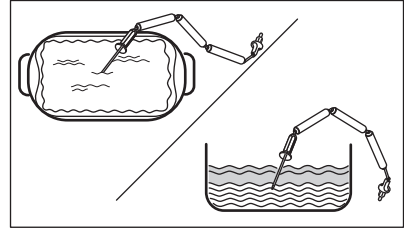
There is a risk of burns as Food Sensor and shelf supports become hot. Do not touch Food Sensor handle with bare hands. Always use oven gloves.

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



## Casserole

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



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

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

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

## 10. HINTS AND TIPS

### 10.1 Cooking recommendations

Cooking and baking processes are only suitable on one level.

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









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

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






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

For energy saving tips refer to Energy efficiency.

### Symbols used in the tables:

|   |                      |
|---|----------------------|
|  | Food type            |
|  | Heating function     |
|  | Temperature          |
|  | Accessory            |
|  | Weight (kg)          |
|  | Shelf position       |
|  | Cooking time (min)   |
|  | Amount of water (ml) |


### 10.2 Table for the function: Direct Steam

|  |  | °C            |  |  |  |
|---|---|---------------|---|---|---|
| White bread   | Baking tray <b>1)</b>   | 190 <b>2)</b> | 45 - 55   | 2   | 100   |
| Bread rolls   | Baking tray <b>1)</b>   | 210 <b>2)</b> | 25 - 35   | 2   | 100   |
| Apple pie   | Wire shelf  | 160 <b>2)</b> | 85 - 95   | 1   | 100   |
| Homemade pizza  | Baking tray <b>1)</b>   | 210 <b>2)</b> | 20 - 30   | 1   | 100   |
| Pizza, frozen   | Wire shelf  | 220 <b>2)</b> | 15 - 25   | 1   | 100   |
| Chicken   | Baking tray <b>1)</b>   | 220           | 55 - 65   | 1   | 200   |
| Croissant, frozen   | Wire shelf  | 170 <b>2)</b> | 30 - 40   | 2   | 100   |
| Pork joint  | Baking tray <b>1)</b>   | 180           | 120 - 130   | 1   | 200   |
| Regenerating plated meals, single portion   | Wire shelf  | 120 <b>2)</b> | 10 - 20   | 1   | 50  |


**1)** Place the baking tray with the slope towards the back of the oven interior.

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

### 10.3 Slow cook

This function allows you to prepare lean, tender pieces of meat and fish. Use the Food Sensor to measure temperature inside the food. Refer to the table below to find the recommended appliance temperature setting °C that will allow you to achieve the desired temperature inside the food 

For roasting flavour and colour, fry the meat in a hot pan for several minutes before inserting it to the appliance. Put the food in the roasting dish and place it on a wire shelf.





|  °C | °C  |
|--|-----|
| < 65   | 90  |
| 66 - 75  | 110 |
| > 75   | 150 |





### 10.4 Heat Save Fan - recommended accessories

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

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

### 10.5 Heat Save Fan

|  |  | °C  |  |  |
|---|---|-----|---|---|
| Pasta gratin  | 1   | 200 | 45 - 60   | 1)  |
| Potato gratin   | 1   | 180 | 80 - 100  | 1)  |
| Moussaka  | 1   | 180 | 75 - 90   | 1)  |
| Lasagne   | 1   | 180 | 70 - 90   | 1)  |
| Cannelloni  | 1   | 200 | 65 - 80   | 1)  |
| Bread pudding   | 1   | 190 | 60 - 80   | 1)  |
| Rice pudding  | 1   | 180 | 80 - 100  | 1)  |

|  |  | °C  |  |  |
|---|---|-----|---|---|
| Apple Cake  | 1   | 160 | 100 - 120   | 1)  |
| White bread   | 1   | 200 | 80 - 100  | 2)  |












1) Use wire shelf.

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

### 10.6 Information for test institutes

#### Baking on one level

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

|   |  | °C  |  |  |
|--|---|-----|---|--|
| Small cakes, 20 per tray   |   |     |   |  |
|   | 2   | 150 | 26 - 36   | 1) 2)  |
|   | 2   | 150 | 22 - 32   | 1) 2)  |
| Fatless sponge cake  |   |     |   |  |
|   | 1   | 170 | 21 - 31   | 3) 2)  |
|   | 1   | 160 | 35 - 45   | 3) 2)  |
| Apple pie  |   |     |   |  |
|   | 1   | 170 | 60 - 70   | 3) 4)  |
|   | 1   | 170 | 60 - 70   | 3) 4)  |
| Toast  |   |     |   |  |
|  | 2   | 300 | 4 - 5   | 3) 2) 5)   |

1) Use the baking tray with the slope towards the back of the oven interior. It must touch the fan cover.










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







3) Use wire shelf.

4) 2 tins placed diagonally (Ø 20 cm). The right one to be positioned more in the front than the left one.

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

## Additional recipes

|           |  |  |  |  |  |
|-----------|---|---|---|---|---|
| Meringues |   |   |   |   |   |
|           |  | 2   | 100   | 90 - 180  | <b>1) 2) 3)</b>   |
|           |  | 2   | 100   | 90 - 180  | <b>1) 2) 3)</b>   |
| Scones    |   |   |   |   |   |
|           |  | 3   | 190   | 11 - 13   | <b>1) 2)</b>  |
|           |  | 3   | 190   | 11 - 13   | <b>1) 2)</b>  |
| Chicken   |   |   |   |   |   |

|  |  |  |  |  |  |
|--|---|---|---|---|--|
|  |  | 1   | 200   | 70 - 80   | <b>1) 4)</b>   |

- 1)** Use baking tray with the slope towards the back of the oven interior.
- 2)** Preheat the appliance until set temperature is reached using the setting: Preheat / None. Do not use: Preheat / Fast and Eco. Refer to Daily use, Settings, Submenu: Preferences.
- 3)** Use baking paper.
- 4)** Place chicken with breast side down. Turn it upside down halfway through the cooking time.

## 11. CARE AND CLEANING

### **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

### 11.1 Notes on cleaning

#### Cleaning agents

- Clean the front of the appliance only with a microfibre cloth with warm water and a mild detergent.
- Use a cleaning solution to clean metal surfaces.
- Clean stains with a mild detergent.

#### Everyday use

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

#### Accessories

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

### 11.2 Cleaning the cavity embossment

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



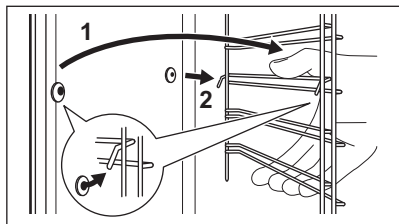
For the function: clean the oven every 5 - 10 cooking cycles.

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

### 11.3 Removing the shelf supports

Remove the shelf supports to clean the appliance.

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



- Put the shelf supports back to the initial position. Repeat the steps in the reverse order.

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

## 11.4 Pyrolytic cleaning

This programme burns off residual dirt in the appliance. When the cleaning cycle ends and the appliance cools down, wipe away the ash. Use it whenever your appliance needs a deep cleaning.

### WARNING!

There is a risk of burns.

### CAUTION!

If a hob is installed above the oven or if there are other appliances installed in the same cabinet, do not use them at the same time as this function. It can cause damage to the oven.

Do not start the function if you did not fully close the oven door.

- Make sure the appliance is cold.
- Remove all accessories and removable shelf supports.
- Clean the oven floor and the inner door glass to remove any remaining food particles. Use warm water, a soft cloth and a mild detergent.
- Press Settings / Maintenance Programmes.
- Select the cleaning mode and press: START. Follow the instruction on the display.

| Option                     | Duration   |
|----------------------------|------------|
| Pyrolytic cleaning, normal | 1 h 30 min |

When the cleaning starts, the oven door is locked. The cooling fan works at a higher speed.

- The signal sounds when the cleaning ends.
- When the appliance is cold, clean the oven floor with a wet soft cloth.



When this function works, the lamp is off.

## 11.5 Cleaning Reminder

When the reminder appears, cleaning is recommended.

Use the function: Pyrolytic cleaning.

## 11.6 Removing and installing door

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

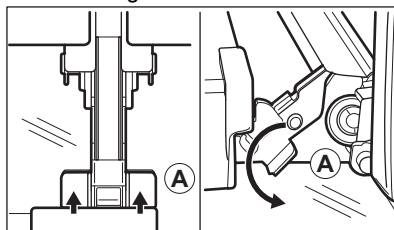
### WARNING!

The door is heavy.

### CAUTION!

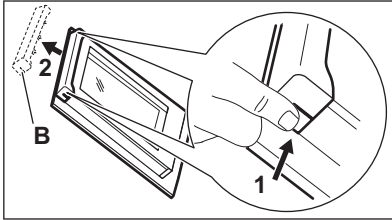
Carefully handle the glass, especially around the edges of the front panel. The glass can break.

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

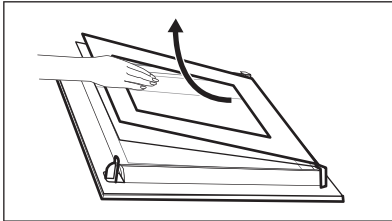


- Close the oven door to the first opening position (at approximate angle: 70°).
- Hold the door with one hand on each side and pull it away from the oven at an upwards angle.

- Put the door with the outer side down on a soft cloth on a stable surface.
- Hold the door trim **B** on the top edge of the door at the two sides and push inwards to release the clip seal.



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



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

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

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

## 11.7 Replacing the lamp

### **⚠ WARNING!**

Risk of electric shock.

### **⚠ WARNING!**

Risk of injury when removing the glass cover.

### **⚠ WARNING!**

Risk of burns, the glass cover may be hot. Use protective glove when touching the lamp.

- Turn off the appliance. Wait until the appliance is cold.
- Disconnect the appliance from the mains.
- Use a Torx 20 screwdriver to remove the glass cover.
- Remove and clean the metal frame and the seal.
- Replace the lamp with a suitable 300°C heat-resistant lamp.
- Install the metal frame and the seal. Tighten the screws.


## 12. TROUBLESHOOTING

### **⚠ WARNING!**

Refer to Safety chapters.

### 12.1 What to do if...

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

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

## 12.2 Error codes

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

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

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

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

## 12.3 Service data

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

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

**We recommend that you write the data here:**

Model (MOD.):

Product number (PNC):

Serial number (S.N.):

## 13. ENERGY EFFICIENCY

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

|  |  |
|--|--|
| Supplier's name  | Electrolux   |
| Model identification                                       | EB4PL80DCN 944005149<br>EB4PL80DMB 944005297<br>EB4PL80DSP 944005148<br>EB4SL80DCN 944005317<br>EB4SL80DSP 944005316 |
| Energy Efficiency Index                                    | 79.7   |
| 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   | 0.59 kWh/cycle   |
| Number of cavities   | 1  |
| Heat source  | Electricity  |
| Volume   | 45 l   |
| Type of oven   | Built-In Oven  |
| Mass   | EB4PL80DCN 33.5 kg   |
|  | EB4PL80DMB 33.5 kg   |
|  | EB4PL80DSP 33.5 kg   |
|  | EB4SL80DCN 33.5 kg   |
|  | EB4SL80DSP 33.5 kg   |

Appliance tested according to: EN IEC 60350-1.

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

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

Appliance tested according to: EN 50564, EN 63474.

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

### 13.3 Energy saving tips

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

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

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

Do not preheat the appliance before cooking unless specifically recommended.

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

#### Cooking with fan

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

#### Residual heat

When the cooking duration is longer than 30 min, reduce the appliance temperature to minimum 3 - 10 min before the end of

cooking. The residual heat inside the appliance will continue to cook.

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

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

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

#### Keep food warm

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

#### Cooking with the lamp off

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

#### Heat Save Fan

Function designed to save energy during cooking.

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

#### Wi-Fi

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

## 14. GUARANTEE

### Customer Service Centres

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



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



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

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

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

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

## 15. ENVIRONMENTAL CONCERNS

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

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

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



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

Änderungen vorbehalten.

## INHALTSVERZEICHNIS

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| 1. SICHERHEITSINFORMATIONEN.....   | 25 |
| 2. SICHERHEITSHINWEISE.....        | 27 |
| 3. PRODUKTBESCHREIBUNG.....        | 31 |
| 4. BEDIENFELD.....                 | 31 |
| 5. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH.....    | 32 |
| 6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....         | 33 |
| 7. ZUSÄTZLICHE FUNKTIONEN.....     | 36 |
| 8. UHRFUNKTIONEN.....              | 37 |
| 9. VERWENDEN DER ZUBEHÖRTEILE..... | 38 |
| 10. TIPPS UND HINWEISE.....        | 39 |
| 11. REINIGUNG UND PFLEGE.....      | 42 |
| 12. FEHLERDIAGNOSE.....            | 44 |
| 13. ENERGIEEFFIZIENZ.....          | 46 |
| 14. GARANTIE.....                  | 47 |
| 15. UMWELTTIPPS.....               | 48 |

## 1. ⚠ SICHERHEITSINFORMATIONEN

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

### 1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

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

- durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die mit dem Gerät verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder unter 8 Jahren sowie Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden und dürfen nicht mit dem Gerät und Mobilgeräten mit der zugehörigen App spielen.
  - Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern, und entsorgen Sie es angemessen.
  - **WARNUNG:** Das Gerät und zugängliche Teile werden während des Betriebs heiss. Halten Sie Kinder und Haustiere vom Gerät fern, wenn es in Betrieb ist oder abkühlt.
  - Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, sollte diese aktiviert werden.
  - Wartung oder Reinigung des Geräts darf nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.

## **1.2 Allgemeine Sicherheitshinweise**

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

- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermassen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefährdungen durch elektrischen Strom zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgeschaltet ist, bevor Sie das Leuchtmittel ersetzen, um die Gefahr eines elektrischen Stromschlags zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Das Gerät und zugängliche Teile werden während des Betriebs heiss. Achten Sie darauf, die Heizelemente und die Oberflächen im Backofen nicht zu berühren.
- Verwenden Sie immer Topfhandschuhe, wenn Sie Zubehör oder Backofengeschirr in den Backofen stellen oder herausnehmen.
- Verwenden Sie ausschliesslich den für dieses Gerät empfohlenen Temperatursensor (Speisethermometer).
- Zum Entfernen der Schienen ziehen Sie zunächst das vordere Teil und dann das hintere Ende der Schienen weg von den Seitenwänden. Führen Sie zum Einsetzen der 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.
- Entfernen Sie vor der pyrolytischen Reinigung alle Einhängegitter sowie Zubehörteile und verschüttete Ablagerungen und Flüssigkeiten aus dem Garraum.

## 2. SICHERHEITSHINWEISE

### 2.1 Aufstellen



#### **WARNUNG!**

Das Gerät darf nur von einer Fachkraft installiert werden.

- Entfernen Sie die gesamte Verpackung.

- Montieren oder verwenden Sie ein beschädigtes Gerät nicht.
- Folgen Sie den Installationsanweisungen auf unserer Website.
- Seien Sie beim Bewegen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen

Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.

- Ziehen Sie das Gerät nicht am Türgriff.
- Installieren Sie das Gerät an einem sicheren, geeigneten Aufstellort, der die Installationsanforderungen erfüllt.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Bevor Sie das Gerät montieren, stellen Sie sicher, dass es eben steht und die Tür sich ohne Einschränkung öffnet.
- Das Gerät ist mit einem elektrischen Kühlsystem ausgestattet. Es muss mit der Stromversorgung betrieben werden.

## 2.2 Elektroanschluss

### **WARNUNG!**

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sollten von einem qualifizierten Elektriker ausgeführt werden.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Achten Sie darauf, dass die Parameter auf dem Typenschild mit den elektrischen Werten der Netzstromversorgung übereinstimmen.
- Verwenden Sie immer eine korrekt installierte Schutzkontaktsteckdose.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckeradapter und Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, den Netzstecker und das Netzkabel nicht zu beschädigen. Falls das Netzkabel ausgetauscht werden muss, muss dies durch unser autorisiertes Servicezentrum ausgeführt werden.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür nicht berührt oder in ihre Nähe gelangt, insbesondere wenn die Tür heiss ist.
- Der Schutz vor Thermoschocks von stromführenden und isolierten Teilen muss so befestigt werden, dass er ohne Werkzeug nicht entfernt werden kann.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Wenn die Netzsteckdose locker ist, darf der Netzstecker nicht eingesteckt werden.

- Bitte trennen Sie das Gerät nicht vom Stromnetz, indem Sie am Netzkabel ziehen. Ziehen Sie immer direkt am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Erdschlüsse, Kontakte.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Netzstromversorgung trennen können. Die Kontaktöffnungsweite der Trenneinrichtung muss mindestens 3 mm betragen.
- Schliessen Sie die Gerätetür ganz bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.
- Dieses Gerät wird mit nur mit einem Netzkabel geliefert.

## 2.3 Bedienung

### **WARNUNG!**

Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr oder Explosionsgefahr.

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

- Achten Sie beim Öffnen der Tür darauf, dass keine Funken oder offene Flammen in das Gerät gelangen.
- Immer zum Einkochen geeignete Gläser und Glasbehälter verwenden.
- Legen Sie keine brennbaren Gegenstände oder mit brennbaren Stoffen befeuchtete Gegenstände in das Gerät, in die Nähe des Geräts oder auf das Gerät.
- Geben Sie Ihr Wi-Fi-Passwort nicht preis.

**⚠️ WARNUNG!**

Das Gerät könnte beschädigt werden.

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

## 2.4 Reinigung und Pflege

**⚠️ WARNUNG!**

Verletzungs- und Brandgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

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

## 2.5 Pyrolytische Reinigung

**⚠️ WARNUNG!**

Im Pyrolyse-Modus besteht Verletzungs- und Brandgefahr und es können chemische Emissionen (Dämpfe) austreten.

- Vor der pyrolytischen Reinigung und dem ersten Aufheizen Folgendes aus dem Ofeninnenraum beseitigen:

- alle übrig gebliebenen Speisereste, Öl- oder Fettflecken / Ablagerungen.
  - alle abnehmbaren Gegenstände (einschliesslich der mit dem Gerät gelieferten Regale, Seitengitter usw.), insbesondere alle antihaftbeschichteten Töpfe, Pfannen, Tablett, Utensilien usw.
- Lesen Sie die Anweisungen für die pyrolytische Reinigung sorgfältig durch.
  - Halten Sie Kinder während der pyrolytischen Reinigung vom Gerät fern. Das Gerät wird sehr heiss und heisse Luft wird aus den vorderen Kühlschlitzen ausgestossen.
  - Die pyrolytische Reinigung erfolgt bei sehr hoher Temperatur und kann Dämpfe von Gargutresten und Fertigungsrückständen freisetzen. Beachten Sie Folgendes:
    - Sorgen Sie für gute Belüftung während und nach jeder pyrolytischen Reinigung.
    - Sorgen Sie für gute Belüftung während und nach dem ersten Vorheizen.
  - Schütten Sie während und nach der pyrolytischen Reinigung kein Wasser auf die Backofentür, um eine Beschädigung der Glasscheiben zu vermeiden.
  - Die von den Pyrolyse-Backöfen/ Speiseresten freigesetzten Dämpfe sind ungefährlich für Menschen, einschliesslich Kinder, oder Personen mit Gesundheitsbeschwerden.
  - Halten Sie Haustiere während und nach der pyrolytischen Reinigung und dem ersten Aufheizen vom Gerät fern. Kleine Tiere (insbesondere Vögel und Reptilien) können sehr empfindlich auf die Temperaturschwankungen und Dämpfe reagieren.
  - Antihaftbeschichtete Oberflächen auf Töpfen, Pfannen, Tablett, Utensilien usw. können durch den Hochtemperatur-Pyrolyse-Reinigungsvorgang aller

Pyrolyseöfen beschädigt werden und können auch eine Quelle für schwach-schädliche Dämpfe sein.

## 2.6 Innenbeleuchtung

### **WARNUNG!**

Stromschlaggefahr.

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

## 2.7 Wartung

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

## 2.8 Entsorgung

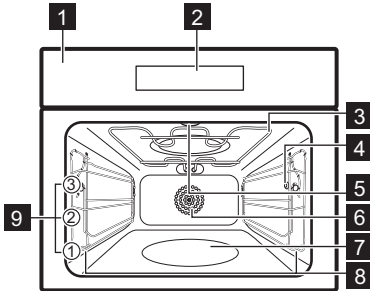
### **WARNUNG!**

Verletzungs- oder Erstickungsgefahr.

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

## 3. PRODUKTBESCHREIBUNG

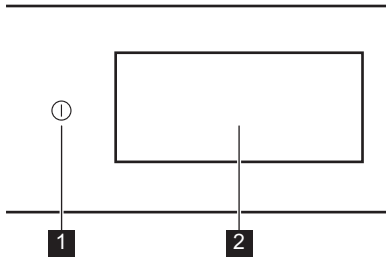
### 3.1 Gesamtansicht



- 1 Bedienfeld
- 2 Display
- 3 Heizelement
- 4 Buchse für KT-Sensor
- 5 Lampe
- 6 Umluft
- 7 Garraumvertiefung
- 8 Einhängегitter, herausnehmbar
- 9 Einschubebenen

## 4. BEDIENFELD

### 4.1 Ausstattung Bedienfeld



**1** EIN / AUS Drücken und halten Sie die Taste, um das Gerät ein- und auszuschalten.




**2** Display Anzeige der aktuellen Geräteeinstellungen.



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

### 4.2 Display

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

|    |   |
|----|---|
| OK | Zum Bestätigen der Auswahl/Einstellung.                     |
| >  | Zur nächsten oder vorherigen Ebene im Menü navigieren.      |
| <  |   |
| ^  | Auf zusätzliche Einstellungen zugreifen und diese anpassen. |
| v  |   |
| ♥  | Zum Speichern der aktuellen Einstellungen in: Favoriten.    |
| ♡  | Zum Löschen der aktuellen Einstellungen in: Favoriten.      |
| ⚙  | Zum Menü gehen: Einstellungen.                              |
| 💡  | Zum Ein- und Ausschalten der Lampe.                         |
| 🔌  | Zum Ein- und Ausschalten der Optionen.                      |
| 🔒  | Das Gerät ist verriegelt.                                   |
| 🔔  | Alarmton-Funktion ist aktiviert.                            |
| 🔔  | Alarmton und Garvorgang stoppen-Funktion ist aktiviert.     |
| 🔔  | Benachrichtigungstext ohne Signal ist eingeschaltet.        |
| 🕒  | Startzeitvorwahl-Funktion ist aktiviert.                    |

|   |  |
|---|--|
|  | Schliessen der Popup-Nachricht oder Abbrechen der Einstellung. |
|  | WLAN Die Verbindung ist eingeschaltet.                         |
|  | WLAN Die Verbindung ist ausgeschaltet.                         |

|   |                                  |
|---|----------------------------------|
|  | Fernsteuerung ist eingeschaltet. |
|  | Funktion mit Energiesparmodus.   |

## 5. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

### **WARNUNG!**

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

### 5.1 Erstanschluss


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

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

### 5.2 Drahtlose Verbindung

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

Zum Anschliessen des Geräts benötigen Sie:

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

Das Funkmodul des Geräts startet innerhalb von 90 Sek.

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

### 5.3 Softwarelizenzen



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

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

### 5.4 Erstes Aufheizen und Reinigen

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

1. Entfernen Sie alles Zubehör und alle herausnehmbaren Einhängegeräte aus dem Gerät.

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

## 6. TÄGLICHER GEBRAUCH

### **WARNUNG!**

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

### 6.1 Menü

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

- Home
- Funktionen
- Gerichte
- Einstellungen

### 6.2 Home

Das Untermenü umfasst Programme, Funktionen, Gerichte und Einstellungen.

### 6.3 Funktionen

Das Untermenü enthält eine Liste der Kochfunktionen.

Die Liste der Funktionen kann je nach Softwareversion variieren.

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

- STOP – Drücken, um die Ofenfunktion auszuschalten.



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



#### **BakingPlus**

Wasser hinzufügen um Feuchtigkeit und eine knusprige Kruste zu erzeugen.



#### **Oberhitze**

Intensives Erhitzen für schnelles Bräunen von oben.



#### **Unterhitze**

Bei Bedarf zusätzliche Bräunung der Lebensmittel von unten. Den Backofen aufheizen und die niedrigste Einschubebene verwenden.



#### **Heissluft**

Gleichmässiges Backen und Garen auf einer Ebene. Stellen Sie eine niedrigere Temperatur ein als bei Ober-/ Unterhitze.



#### **Ober-/ Unterhitze**

Zum Backen und Garen auf einer Ebene.



#### **Heissluftgrillen**

Zum Braten und für eine knusprige Oberfläche.



#### **Pizzastufe**

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



#### Tiefkühlgerichte

Diese Funktion ist ideal für Fertiggerichte. Für ein optimales Ergebnis den Backofen aufheizen.



#### Feuchte Heissluft

Energiesparendes Backen auf einer Ebene.



#### Aufwärmen

Diese Funktion wärmt Reste schonend auf.



#### Grill

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



#### Gärstufe

Ideale Bedingungen zum Aufgehen von Hefeteig.



#### Aufbacken

Diese Funktion ist ideal für altes Brot, um Geschmack und Aroma zu erhalten.



#### Auftauen

Diese Funktion taut die Gerichte für die weitere Zubereitung schonend auf.



#### Schmoren

Für Eintöpfe und geschmorte Fleischstücke.



#### Braten

Zum Braten von Fleisch, Fisch, Geflügel und Gemüse.



#### Brot Backen

Diese Funktion sorgt für perfekt aufgegangene, knusprige und goldene Backwaren.



#### Niedertemperatur Garen

Langsames und schonendes Garen bei konstant niedrigen Temperaturen. Bevor Sie das Fleisch in den Ofen geben, braten Sie es scharf an.



#### Einkochen

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



#### Teller wärmen

Vorwärmen der Teller vor dem Servieren.



#### Warmhalten

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




#### Dörren

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



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

## 6.4 Einstellung: BakingPlus - Dampfgarfunktion

Die Funktion  BakingPlus ermöglicht Ihnen die Verwendung von Hitze und Dampf, damit Ihre Mahlzeiten knusprig und saftig bleiben.

1. Stellen Sie sicher, dass die Tür des Geräts abgekühlt ist.
2. Öffnen Sie das Menü und wählen Sie: BakingPlus. Das Display zeigt die verfügbaren Einstellungen an.
3. Drücken Sie: START und folgen Sie den Anweisungen auf dem Display.
4. Füllen Sie die Garraumvertiefung mit Wasser. Die Menge ist im Kapitel Tipps und Hinweise angegeben. Füllen Sie die Garraumvertiefung während des Garens oder bei heissem Gerät nicht nach.
5. Heizen Sie das leere Gerät 10 Min lang vor, um Feuchtigkeit zu erzeugen.
6. Sobald das Gerät nach dem Kochen abgekühlt ist, wischen Sie den Boden des Backofens mit einem weichen, feuchten Tuch ab.



#### WARNUNG!

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

## 6.5 Gerichte

Das Gerichte-Untermenü besteht aus Programmen, die für bestimmte Gerichte gedacht sind. Für die Gerichte in diesem Untermenü wurden die geeigneten Einstellungen bereits ausgewählt. Sie können

die Zeit und Temperatur während des Garens anpassen.

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

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

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

## 6.6 Favoriten



Diese Funktion ist nur für ausgewählte Modelle verfügbar.

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

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

### Wählen Sie: Favoriten

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

### Löschen Sie: Favoriten

1. Öffnen Sie das Menü und wählen Sie: Home und bewegen Sie die Bildlaufleiste nach rechts.

2. Drücken Sie: Favoriten anzeigen, um die gespeicherten Einstellungen zu überprüfen.
3. Drücken Sie: , um die gespeicherten Einstellungen zu löschen.

## 6.7 Einstellungen

Dieses Untermenü enthält eine Liste der Einstellungen.

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

### Untermenü: Wartungsprogramme

|                        |   |
|------------------------|---|
| Pyrolytische Reinigung | Dieses Programm verbrennt Schmutzreste im Gerät. Sie können aus verschiedenen Reinigungsstufen auswählen. Siehe Kapitel «Reinigung und Pflege». |
|------------------------|---|

### Untermenü: Setup

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

### Untermenü: Service

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

## Untermenü: Vorlieben

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

## Untermenü: Verbindungen

|                             |   |
|-----------------------------|---|
| WLAN-Verbindung herstellen. | Verbinden des Geräts mit dem drahtlosen Netzwerk. |
| WLAN                        | Ein- und Ausschalten von: WLAN.                   |

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

## 6.8 Hinweise für: Feuchte Heissluft

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

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


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

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

## 7. ZUSÄTZLICHE FUNKTIONEN

### 7.1 Kindersicherung

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



- Öffnen Sie das Menü.
- Wählen Sie  / Vorlieben / Kindersicherung.

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

### 7.2 Abschaltautomatik

Aus Sicherheitsgründen schaltet sich das Gerät nach einer bestimmten Zeit

automatisch ab, wenn die Ofenfunktion aktiv ist und die Einstellungen nicht geändert werden.

|  (°C) |  (Std) |
|--|---|
| 30 - 115   | 12.5  |
| 120 - 195  | 8.5   |
| 200 - 245  | 5.5   |
| 250 °C – Höchsttemperatur  | 3   |

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




## 7.3 Kühlgebläse

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

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

# 8. UHRFUNKTIONEN

## 8.1 Beschreibung der Uhrfunktionen

| Funktion                        | Beschreibung   |
|---------------------------------|--|
| Timer                           | Einstellen einer Garzeit. Das Maximum ist 23 Std 59 Min. Um festzulegen, was passiert, wenn die Zeit abgelaufen ist, wählen Sie bevorzugt: Optionen nach Ablauf des Timers aus. Der Timer kann unabhängig verwendet werden, auch wenn der Backofen nicht läuft.  |
| Optionen nach Ablauf des Timers |  <b>Alarmton</b><br>Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt das Signal. Sie können diese Funktion jederzeit einstellen, auch wenn das Gerät ausgeschaltet ist.   |
|                                 |  <b>Alarmton und Garvorgang stoppen</b><br>Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt das Signal und die Ofenfunktion stoppt.   |
|                                 |  <b>Benachrichtigungstext ohne Signal</b><br>Wenn die Zeit abgelaufen ist, erscheint die Meldung auf dem Display. Diese Funktion hat keinen Einfluss auf den Betrieb des Geräts.  |
| Startzeitvorwahl                | Zum Verzögern von Start und/oder Ende des Garvorgangs.   |
| Zeitverlängerung                | Zum Verlängern der Garzeit.  |
| Laufzeit                        | Zum Anzeigen, wie lange das Gerät in Betrieb ist. Das Maximum ist 23 Std 59 Min. Sie startet automatisch, wenn ein Ofenvorgang gestartet wird, und stoppt, wenn der Vorgang abgeschlossen ist. Sie ist auf dem Hauptbildschirm sichtbar, wenn kein anderer Timer eingestellt ist. Diese Funktion hat keinen Einfluss auf den Betrieb des Geräts. |


## 8.2 Timer

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

## 8.3 Startzeitvorwahl


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

## 8.4 Uhrzeit

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

## 8.5 Timer-Einstellungen ändern

Sie können die eingestellte Zeit jederzeit während des Garvorgangs ändern.

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

## 9. VERWENDEN DER ZUBEHÖRTEILE

### **WARNUNG!**

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

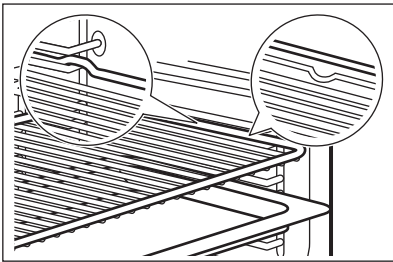
### 9.1 Einsetzen der Zubehörteile

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



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

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



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

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

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

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

### 9.2 KT-Sensor

Es misst die Temperatur in der Speise.

Es können zwei Temperaturen eingestellt werden:

- $^{\circ}\text{C}$  - die Temperatur im Inneren des Geräts. Sie sollte mindestens  $25^{\circ}\text{C}$  höher sein, als die Kerntemperatur des Gerichts.

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

Empfehlungen:

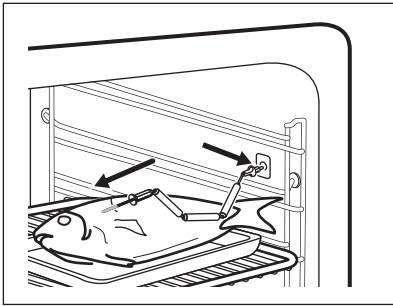
- Die Zutaten sollten Raumtemperatur haben.
- Nicht für flüssige Gerichte benutzen.
- Während des Garvorgangs muss die Nadel des Speisethermometers vollständig im Gericht stecken.

### Garen mit: KT-Sensor

### **WARNUNG!**

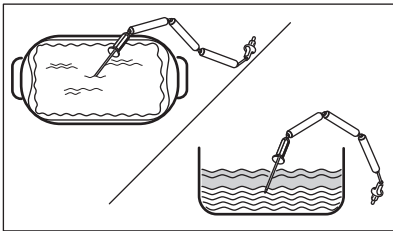
Es besteht Verbrennungsgefahr, da Speisethermometer und Einhängegitter heiss werden. Berühren Sie das Speisethermometer nicht mit blossen Händen. Benutzen Sie immer Ofenhandschuhe.

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



### Auflauf

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



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

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

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

## 10. TIPPS UND HINWEISE

### 10.1 Empfehlungen zum Garen

Gar- und Backprozesse sind nur auf einem Niveau geeignet.

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

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



Die Einschubebenen werden vom Boden des Backofens aus gezählt.



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

Tipps zum Energiesparen finden Sie unter Energieeffizienz.






#### In den Tabellen verwendete Symbole:

|                    |                  |
|--------------------|------------------|
|                    | Speisenart       |
|                    | Backofenfunktion |
| $^{\circ}\text{C}$ | Temperatur       |
|                    | Zubehör          |

|   |               |
|---|---------------|
|  | Gewicht (kg)  |
|  | Einschubebene |

|   |                  |
|---|------------------|
|  | Garzeit (Min)    |
|  | Wassermenge (ml) |


## 10.2 Tabelle für die Funktion: BakingPlus

|  |  | °C            |  |  |  |
|---|---|---------------|---|---|---|
| Weissbrot   | Backblech <b>1)</b>   | 190 <b>2)</b> | 45 - 55   | 2   | 100   |
| Brötchen  | Backblech <b>1)</b>   | 210 <b>2)</b> | 25 - 35   | 2   | 100   |
| Apfeltorte  | Gitterrost  | 160 <b>2)</b> | 85 - 95   | 1   | 100   |
| Selbst gemachte Pizza   | Backblech <b>1)</b>   | 210 <b>2)</b> | 20 - 30   | 1   | 100   |
| Pizza, tiefgekühlt  | Gitterrost  | 220 <b>2)</b> | 15 - 25   | 1   | 100   |
| Poulet  | Backblech <b>1)</b>   | 220           | 55 - 65   | 1   | 200   |
| Croissants, tiefgekühlt   | Gitterrost  | 170 <b>2)</b> | 30 - 40   | 2   | 100   |
| Schweinebraten  | Backblech <b>1)</b>   | 180           | 120 - 130   | 1   | 200   |
| Tellergerichte aufwärmen,<br>Einzelportion  | Gitterrost  | 120 <b>2)</b> | 10 - 20   | 1   | 50  |


**1)** Platzieren Sie das Backblech im Ofeninnenraum mit der Neigung nach hinten.

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

## 10.3 Niedertemperatur Garen

Mit dieser Funktion können Sie mageres, zarte Fleisch- und Fischstücke zubereiten. Das Speisethermometer misst die Temperatur im Inneren der Speise. In der folgenden Tabelle finden Sie die empfohlene GerätetemperaturEinstellung, °C die es Ihnen ermöglicht, die gewünschte Kerntemperatur im Inneren zu erreichen  °C

Für mehr Geschmack und Farbe beim Braten braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne an, bevor Sie es in das Gerät geben. Geben Sie das Essen in den Bräter und stellen Sie ihn auf einen Gitterrost.

|  °C | °C  |
|--|-----|
| < 65   | 90  |
| 66 - 75  | 110 |





|  °C | °C  |
|--|-----|
| > 75   | 150 |

## 10.4 Feuchte Heissluft - empfohlenes Zubehör

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

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

## 10.5 Feuchte Heissluft

|  |  | °C  |  |  |
|---|---|-----|---|---|
| Nudel-Auflauf   | 1   | 200 | 45-60   | 1)  |
| Kartoffelgratin   | 1   | 180 | 80-100  | 1)  |
| Moussaka  | 1   | 180 | 75-90   | 1)  |
| Lasagne, frisch   | 1   | 180 | 70-90   | 1)  |
| Cannelloni  | 1   | 200 | 65-80   | 1)  |
| Brotpudding   | 1   | 190 | 60-80   | 1)  |
| Milchreis   | 1   | 180 | 80-100  | 1)  |
| Apfelkuchen   | 1   | 160 | 100-120   | 1)  |
| Weissbrot   | 1   | 200 | 80-100  | 2)  |










1) Verwenden Sie den Gitterrost.






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

## 10.6 Informationen für Testeinrichtungen


### Backen auf einer Ebene

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

|    |  | °C  |  |  |
|---|---|-----|---|---|
| Törtchen, 20 pro Blech  |   |     |   |   |
|    | 2   | 150 | 26 - 36   | 1) 2)   |
|  | 2   | 150 | 22 - 32   | 1) 2)   |
| Biskuitkuchen (fettfrei)  |   |     |   |   |
|  | 1   | 170 | 21 - 31   | 3) 2)   |
|  | 1   | 160 | 35 - 45   | 3) 2)   |
| Apfeltorte  |   |     |   |   |
|  | 1   | 170 | 60 - 70   | 3) 4)   |

|  |  | °C  |  |  |
|---|---|-----|---|---|
|  | 1   | 170 | 60 - 70   | 3) 4)   |

Toast

|   |   |     |       |          |
|---|---|-----|-------|----------|
|  | 2 | 300 | 4 - 5 | 3) 2) 5) |
|---|---|-----|-------|----------|

1) Platzieren Sie das Backblech im Ofeninnenraum mit der Neigung nach hinten. Es muss die Lüfterabdeckung berühren.

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

3) Verwenden Sie den Gitterrost.


4) 2 schräg gestellte Backformen (Ø 20 cm). Die rechte ist weiter vorne zu positionieren als die linke.


5) Gemäss: IEC 60350-1:2016 und IEC 60350-1:2023.

### Zusätzliche Rezepte


|  |  | °C |  |  |
|---|---|----|---|---|
|---|---|----|---|---|


Schümli (Meringues)

|   |   |     |          |          |
|---|---|-----|----------|----------|
|  | 2 | 100 | 90 - 180 | 1) 2) 3) |
|---|---|-----|----------|----------|


|   |   |     |          |          |
|---|---|-----|----------|----------|
|  | 2 | 100 | 90 - 180 | 1) 2) 3) |
|---|---|-----|----------|----------|

Scones

|   |   |     |         |       |
|---|---|-----|---------|-------|
|  | 3 | 190 | 11 - 13 | 1) 2) |
|---|---|-----|---------|-------|

|   |   |     |         |       |
|---|---|-----|---------|-------|
|  | 3 | 190 | 11 - 13 | 1) 2) |
|---|---|-----|---------|-------|

Poulet

|   |   |     |         |       |
|---|---|-----|---------|-------|
|  | 1 | 200 | 70 - 80 | 1) 4) |
|---|---|-----|---------|-------|

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

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

3) Backpapier verwenden.

4) Poulet mit der Brustseite nach unten legen. Nach der Hälfte der Garzeit wenden.

## 11. REINIGUNG UND PFLEGE

### **⚠ WARNUNG!**

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

### 11.1 Hinweise zur Reinigung

#### Reinigungsmittel

- Reinigen Sie die Oberfläche des Geräts nur mit einem Mikrofasertuch, warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie eine Reinigungslösung zum Reinigen der Metalloberflächen.
- Beseitigen Sie Flecken mit einem milden Reinigungsmittel.

#### Täglicher Gebrauch

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

#### Zubehörteile

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

### 11.2 Reinigen der Garraumvertiefung

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



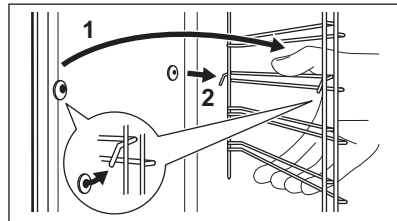
Für die Funktion: Reinigen Sie den Backofen nach jeweils 5 bis 10 Garzyklen.

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

### 11.3 Entfernen der Einhängegitter

Entfernen Sie zum Reinigen des Geräts die Einhängegitter.

1. Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen.
2. Ziehen Sie das Vordere der Einhängegitter von der Seitenwand ab.
3. Ziehen Sie das Einhängegitter hinten von der Seitenwand ab, und nehmen Sie es vollständig heraus.



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

### 11.4 Pyrolytische Reinigung

Dieses Programm verbrennt Schmutzreste im Gerät. Wenn der Reinigungszyklus beendet ist und das Gerät abgekühlt ist, wischen Sie die Asche weg. Verwenden Sie es immer dann, wenn Ihr Gerät gründlich gereinigt werden muss.


### **⚠️ WARNUNG!**

Es besteht ein Verbrennungsrisiko.

### **⚠️ VORSICHT!**

Ist über dem Ofen ein Kochfeld eingebaut oder befinden sich weitere Geräte in demselben Küchenmöbel, verwenden Sie diese nicht gleichzeitig mit dieser Funktion. Andernfalls kann der Ofen beschädigt werden.

Beginnen Sie die Funktion nicht, wenn Sie die Backofentür nicht vollständig geschlossen haben.

1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist.
2. Entfernen Sie alle Zubehörteile und herausnehmbare Einhängegitter.
3. Reinigen Sie den Ofenboden und das Türinnenglas, um alle verbleibenden Speisereste zu entfernen. Verwenden Sie warmes Wasser, ein weiches Tuch und ein mildes Reinigungsmittel.
4. Drücken Sie das  Einstellungen / Wartung.
5. Wählen Sie den Reinigungsmodus und drücken Sie: START. Folgen Sie den Anweisungen auf dem Display.

| Option        | Dauer          |
|---------------|----------------|
| Pyro Normal   | 1 Std. 30 Min. |
| Pyro Intensiv | 2 Std. 30 Min. |

Wenn die Reinigung beginnt, ist die Backofentür verriegelt. Das Kühlgebläse läuft mit hoher Geschwindigkeit.

6. Das Signal ertönt, wenn die Reinigung beendet ist.
7. Nach Abkühlen des Geräts reinigen Sie den Backofenboden mit einem feuchten, weichen Tuch.



Die Backofenlampe ist ausgeschaltet, während die Funktion eingeschaltet ist.

## 11.5 Erinnerung zum Reinigen

Wenn die Erinnerungsmeldung erscheint, wird eine Reinigung empfohlen.

Verwenden Sie die Funktion: Pyrolytische Reinigung.

## 11.6 Aus- und Einbau der Tür

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

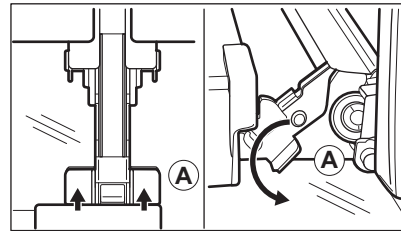
### **⚠️ WARNUNG!**

Die Tür ist schwer.

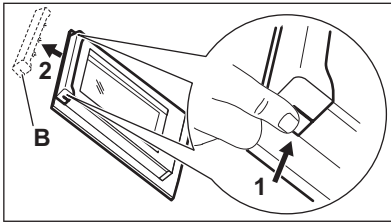
### **⚠️ VORSICHT!**

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

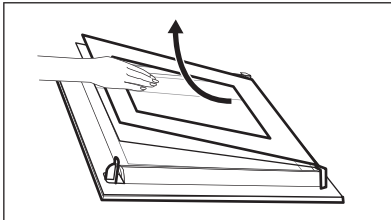
1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist.
2. Öffnen Sie die Tür vollständig.
3. Drücken Sie vollständig auf die Klemmhebel **A** an beiden Türscharnieren.



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



8. Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorne, um sie abzunehmen.
9. Fassen Sie die Glasscheiben der Tür nacheinander am oberen Rand an und ziehen Sie sie nach oben aus der Führung.



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

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

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

## 11.7 Austauschen der Lampe

### ⚠️ WARNUNG!

Stromschlaggefahr.

### ⚠️ WARNUNG!

Beim Entfernen der Glasabdeckung besteht Verletzungsgefahr.

### ⚠️ WARNUNG!

Verbrennungsgefahr. Die Glasabdeckung kann heiss sein. Tragen Sie einen Schutzhandschuh, wenn Sie die Glühbirne berühren.

1. Schalten Sie das Gerät aus. Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
2. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
3. Verwenden Sie einen Torx 20-Schraubendreher, um die Abdeckung zu entfernen.
4. Entfernen und reinigen Sie den Metallrahmen und die Dichtung.
5. Tauschen Sie die Glühbirne gegen eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Glühbirne aus.
6. Montieren Sie den Metallrahmen und die Dichtung. Ziehen Sie die Schrauben fest.


## 12. FEHLERDIAGNOSE

### ⚠️ WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

### 12.1 Was tun, wenn ...

| Problembeschreibung   | Ursache und Lösung   |
|---|--|
| Das Gerät lässt sich nicht aktivieren oder in Betrieb setzen. | Das Gerät ist nicht oder nicht ordnungsgemäss an eine Stromversorgung angeschlossen. |

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

## 12.2 Fehlercodes

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

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

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

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

## 12.3 Servicedaten

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

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

Typenschild darf nicht vom Gerät entfernt werden.

**Wir empfehlen Ihnen, die Daten hier einzutragen:**

Modell (MOD.):

Produktnummer (PNC):

Seriennummer (S.N.):

## 13. ENERGIEEFFIZIENZ

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

|  |  |
|--|--|
| Name des Lieferanten   | Electrolux   |
| Modell-Kennzeichnung   | EB4PL80DCN 944005149<br>EB4PL80DMB 944005297<br>EB4PL80DSP 944005148<br>EB4SL80DCN 944005317<br>EB4SL80DSP 944005316 |
| Energieeffizienzindex  | 79,7   |
| Energieeffizienzklasse   | A+   |
| Energieverbrauch bei einer Standardlast, konventioneller Betrieb | 0,99 kWh/Programm  |
| Energieverbrauch bei Standardbelastung, forcierte Heissluft      | 0,59 kWh/Programm  |
| Anzahl der Hohlräume   | 1  |
| Wärmequelle  | Elektrizität   |
| Volumen  | 45 l   |
| Backofentyp  | Eingebauter Backofen   |
| Gewicht  | EB4PL80DCN 33.5 kg   |
|  | EB4PL80DMB 33.5 kg   |
|  | EB4PL80DSP 33.5 kg   |
|  | EB4SL80DCN 33.5 kg   |
|  | EB4SL80DSP 33.5 kg   |

Gerät getestet gemäss: EN IEC 60350-1.

### 13.2 Informationsanforderungen gemäss (EU) Nr. 2023/826

|   |       |
|---|-------|
| Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand | 0.8 W |
| Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand | 2.0 W |

Gerät getestet gemäss: EN 50564, EN 63474.

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

### 13.3 Energiespartipps

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

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

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

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

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

#### Garen mit Heissluft

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

#### Restwärme

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

Nutzen Sie die Restwärme, um Speisen warmzuhalten oder aufzuwärmen.

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

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

#### Warmhalten von Speisen

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

#### Garen mit ausgeschalteter Backofenbeleuchtung

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

#### Feuchte Heissluft

Funktion dient zum Energiesparen beim Kochen.

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

#### Wi-Fi

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

## 14. GARANTIE

### Kundendienst

| Servicestellen                     |
|------------------------------------|
| Industriestrasse 10, 5506 Mägenwil |
| Morgenstrasse 131, 3018 Bern       |
| Langgasse 10, 9008 St. Gallen      |

| Servicestellen                  |
|---------------------------------|
| Am Mattenhof 4a/b, 6010 Kriens  |
| Schlossstrasse 1, 4133 Pratteln |
| Comercialstrasse 19, 7000 Chur  |
| Le Trési 6, 1028 Préverenges    |

## Servicestellen

Via Violino 11, 6928 Manno





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

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

**Garantie** Für jedes Produkt gewähren wir ab Verkauf bzw. Lieferdatum an den Endverbraucher eine Garantie von 2 Jahren. (Ausweis durch Garantieschein, Faktura oder Verkaufsbeleg). Die Garantieleistung umfasst die Kosten für Material, Arbeits- und Reisezeit. Die Garantieleistung entfällt bei Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung und Betriebsvorschriften, unsachgerechter Installation, sowie bei Beschädigung durch äussere Einflüsse, höhere Gewalt, Eingriffe Dritter und Verwendung von Nicht-Original Teilen.

## 15. UMWELTTIPPS

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



### Für die Schweiz:

Wohin mit den Altgeräten?

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

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







